

## ゴールデンターメリックソイラテ

🕒 簡単

### 道具

スプーン  
エアロチーノパリス  
ビューレシビグラス



### おすすめのネスプレッソの コーヒー



### 材料

豆乳  
120 ml

ターメリックパウダー  
1 小さじ

キャラメル・クレームブリュレ  
40 ml

### インスピレーション



作ってみましょう！

#### ステップ 01

「エアロチーノパリス  
タ」に豆乳 (120ml) を注  
ぎ、ターメリックパウダー  
(適量) を加え、

#### ステップ 02

フタを閉め、セレクトボタ  
ンで「カプチーノ」を選択  
し、スタートボタンを押  
す。

#### ステップ 03

1.をグラスに注ぎ入れ、上  
から「キャラメル・ク  
レームブリュレ」をエス  
プレッソ (約40ml) で抽  
出する。

#### ステップ 04

お好みでターメリックパウ  
ダー (適量) をふりかけ  
る。