

## ドルチェ トリュフ カプチーノ

🕒 簡単

### 道具

エアロチーノ バリスタ


### おすすめのネスプレッソの コーヒー



### 材料

コンデンスミルク  
10g 

ネスプレッソのダークチョコ  
レート  1

低脂肪牛乳  
100 ml 

ココア・トリュフ  
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 バリスタ」に低脂肪乳低脂肪牛乳 (100ml) を注ぎ、

#### ステップ 04

2.をカプチーノカップに入れ、上から「ココア・トリュフ」をエスプレッソ (約40ml) で抽出する。

#### ステップ 02

フタを閉め、セレクトボタンから「CAPPUCCINO」を選択し、スタートボタンを押す。

#### ステップ 05

2.のカップの上から削ったダークチョコレート (適量)、またはココアパウダー (適量) を振りかける。

#### ステップ 03

カプチーノカップに、コンデンスミルク (10g) を注ぐ。