

## カフェ アモーレ

🕒 5分

👉 簡単

### 道具

エアロチーノ (ミルク加熱泡立て器)

ルンゴ・グラス



おすすめの<STRONG>ネスプレッソ</STRONG>の  
コーヒー



### 材料

ネスプレッソのカプセル「アルペジオ」1個

アマレットもしくはアーモンドシロップ 10ml

牛乳 60ml

チョコレートシロップ 小さじ1杯+仕上げ用適量

### インスピレーション



作ってみましょう！

- ルンゴグラスにアマレットシロップとチョコレートシロップ小さじ1杯を入れる。
- ネspreッソのカプセル「アルペジオ」をエスプレッソ (40ml) で抽出する。
- エアロチーノ (ミルク加熱泡立て器) などでフォームミルクを作る。
- エスプレッソの上からフォームミルクを注ぎ入れ、仕上げにチョコレートシロップをかける。