

マンダリン デライト

🕒 20分 🏠 ふつう

道具

エアロチーノ (ミルク加熱泡立て器)
グラス

おすすめのネスプレッソの コーヒー



材料

ネスプレッソのカプセル「アルペジオ」1個
オレンジのスライス 適量
シロップ 適量
ジンジャーシロップ 適量
牛乳 60ml
コンデンスミルク 適量
シナモンパウダー 適量
タピオカ 適量

インスピレーション



作ってみましょう！

- ジンジャーシロップとシロップを混ぜて、グラスの底に注ぎ入れる。
- コンデンスミルクを、混ぜ合わせたジンジャーシロップとシロップの上に加え、オレンジのスライスをのせる。
- その上にタピオカを入れ、冷蔵庫で10分冷やす。
- タピオカが固まったら冷蔵庫から出し、上からネスプレッソのカプセル「アルペジオ」1個をエスプレッソ (40ml) で抽出する。
- エアロチーノ (ミルク加熱泡立て器) で温かいフォームミルクを作る。
- グラスにフォームミルクを注ぎ、シナモンパウダーを上からふりかける。