

## 크리스마스 스파이스 모카

🕒 5 분

👤 쉬움

### 조리기구

에스프레소 컵 (80 ml / 3 Oz) 1개  
틀 레시피 글래스 (350 ml / 12 Oz) 1개

### 네스프레소 추천 커피



### 주재료

포티시오 룽고 그랑 크뤼 1개  
카다멈  
정향 0.5 G (0.02 Oz)  
칠리 파우더 0.5 G (0.02 Oz)  
초콜릿 파우더  
넛맥 0.3 G (0.01 Oz)  
우유 100 ml (3.4 Oz)  
상티

### 영감



### 함께 만들어봐요!

1

- 포티시오 그랑 크뤼를 에스프레소로 준비한다
- (40 ml / 15 oz)
- 2
- 우유를 소스팬에 붓고 그 위에 카다멈(cardamom) 약간, 정향, 칠리 파우더, 초콜릿 파우더를 뿌린다
- 3
- 내용물을 데운다
- 4
- 초콜릿 파우더를 컵 바닥에 넣는다
- 5
- 에스프레소를 컵에 붓고, 소스팬에 데운 우유를 그 위에 붓는다
- 6
- 상티와 넛맥을 곁들여 완성한다