

簡単!おいしい!桑レシピ

<ひんやり☆寒天ゼリー>

白いお花の形がかわいい寒天ゼリー♪
夏のデザートにオススメです。



<材料>

・桑茶	2パック
・水	1リットル
・寒天	8g
・砂糖	100g
・卵白	1個分
・イチゴジャム	適量

- ①. 水1リットルに桑茶2パックを入れて、煮出しておく。
- ②. ①に粉寒天を振り入れ、混ぜながら火にかける。沸騰したら弱火にして、砂糖を加えて2分ほど煮溶かし火から下ろす。
- ③. 卵白を角が立つまであわ立て、②の寒天液200CCを少しづつ加えて混ぜ合わせて泡雪寒天にし、バットに5mm程度の厚さに流し固める。
- ④. バットに②の寒天を2cm程度の厚さに流して固める。
- ⑤. ③が固まったら花形で抜き、④の上に並べる。
- ⑥. ①の残りの寒天液に薄いピンクになるくらいの量のイチゴジャムを混ぜ、④に静かに注いで固めたら、できあがり☆

一言メモ

桑茶つぼさは出ませんでした。さっぱり味でおいしかったです(-)

~暑くなってきたら、冷たい桑茶!~



店長より一句
「冷やしても
やっぱり美味しい
桑の葉茶」

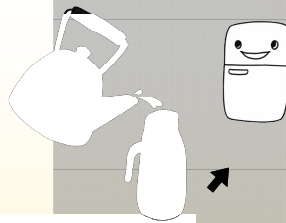
<作り方>



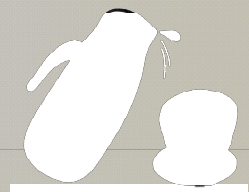
①お湯を沸かします



②ティーパックを入れます
(1ℓに3パックが目安です)



③冷蔵庫で冷やして



できあがり!