

作品名	ほっこりひと息ミルクほうじ茶ゼリー		
ポイント	<p>ロイヤルミルクティーのようにだしたミルクほうじ茶は、香ばしくコクもあり、今までにない和の香りです。</p> <p>しょうがとシナモンを入れて、リラックス効果と体を温める効果を考えました。</p> <p>牛乳で作った利休白玉も絶品です。</p>		
材料 4人分	牛乳 230ml ほうじ茶（ティーバッグ） ・・・5袋（25g） 水・・・・・・・・580ml ゼラチン・・・2袋半（7.5g） 砂糖・・・・・・・・大さじ4 しょうが汁・・・小さじ1弱 シナモン・・・・・・・・3ふり 生クリーム・・・大さじ3	白玉粉・・・20g 豆腐・・・・・・・・20g ガムシロップ・・・3個 （ポーションタイプ） 柿・・・・・・・・1個 キウイ・・・・・・・・1個	ミント・・・適量 粉末ほうじ茶・・・適量
作り方	<ol style="list-style-type: none"> ① 鍋に500mlの水とほうじ茶を入れ、濃いめに煮出す。 ② 火を止めて、ゼラチンと砂糖を入れ溶かす。 ③ 小皿に②を150ml取り、80mlの水を足して、冷やし固める。 ④ 鍋に牛乳200ml、しょうが汁、シナモン、生クリーム大さじ2を入れ、全体が混ざったら器に移して、冷やし固める。 ⑤ 鍋に水を入れ、沸かしておく。 ⑥ 白玉粉と豆腐をあわせ、残りの牛乳を少しずつ足しながら、耳たぶくらいの固さになるまで練る。 ⑦ 沸いている⑤に100mlの水を加えて、⑥をちぎって小さく丸めてゆでる。 ⑧ ゆであがったら、お湯をきって、氷水に入れ冷やす。 ⑨ 柿とキウイを一口大の大きさに切る。 ⑩ ガムシロップと生クリーム大さじ1を混ぜておく。 ⑪ クラッシュした③を④にのせ、⑧と⑨を飾り、⑩のシロップを大さじ1弱かける。 ⑫ 粉末のほうじ茶を茶こしでふりかけ、ミントをのせる。 		
写真			