

ミルクもち味わう 黒糖きなこミルク



材料 (4杯分)

牛乳 A	150ml	【ドリンク】	
片栗粉	30g	牛乳 B	450ml
グラニュー糖	22g	黒糖 A	45g
コーンスターチ	適量	氷	12個
		【トッピング】	
		生クリーム	180ml
		黒糖 B	10g
		きな粉	適量

作り方

【みるくもち】

- 鍋に牛乳A、片栗粉、グラニュー糖を入れ、中火にかけながらゴムベラで混ぜる。
- 粘りが出てひとまとまりになったら、練りながらさらに2分加熱する。
- コーンスターチを敷いたバットに②を取り出し、全体にコーンスターチをまぶす。
- 粗熱が取れたら、一口大に切る。

【ドリンク】

- 鍋に牛乳Bと黒糖Aを入れ火にかけて、黒糖を溶かす。黒糖が溶けたらボウルに移し、冷蔵庫で冷やしておく。

【仕上げ】

- 生クリームと黒糖Bを8分立てくらいまで泡立てる。
- カップに氷、④、⑤を入れ、⑥を絞り、最後にきな粉をふるったら完成。

甘酒ベリー バナナラッシー



材料 (4杯分)

牛乳	320ml	【トッピング】	
甘酒(米麹使用/砂糖不使用タイプ)	160ml	生クリーム	80ml
バナナ	95g	プレーンヨーグルト	80g
ブルーベリージャム	65g	ブルーベリー(生または冷凍)	8個
氷	95g		

作り方

(準備)

ヨーグルトはキッチンペーパーを敷いたザルにあげ、軽く水気を切っておく。

- 牛乳、甘酒、バナナ、ブルーベリージャム、氷をミキサーにかける。
- 生クリームとヨーグルトを8分立てくらいまで泡立てる。
- カップに①を注ぎ、②をのせたらブルーベリー2粒を飾って完成。

シュワっと いちごミルクサイダー



材料 (4杯分)

【いちごゼリー】		【ドリンク】	
ストロベリーシロップ A	20g	牛乳	480ml
水	20ml	強炭酸水	160ml
粉ゼラチン A	5g	ストロベリーシロップ B	40g
【みかんゼリー】		みかん缶詰(果実)	40g
みかん缶詰(シロップ)	40ml	いちご	30g
粉ゼラチン B	5g	グラニュー糖	20g
		氷	80g

作り方

【いちごゼリー】 【みかんゼリー】

- 鍋でゼラチン以外の材料を温め、沸騰したら火を止め、ゼラチンを入れてよく溶かす。
- ①をバットにうつし、冷蔵庫で冷やし固める。
- それぞれ同様の手順で作る。

【ドリンク】

- いちご、みかんは軽くつぶし、それぞれのゼリーは小さく崩す。
- カップに④、牛乳、ストロベリーシロップB、氷を入れ、よく混ぜる。
- 最後に炭酸水をそっといれて完成。

林檎キャラメルラテ



材料 (4杯分)

りんご	60g	【トッピング】	
牛乳	480ml	キャラメルシロップ B	30ml
キャラメルシロップ A	75ml	生クリーム	30ml
氷	200g		

作り方

- りんごの皮はすりおろしてむき、トッピング用によけておく。
- 皮を全ておろしたら、りんごを乱切りにする。
- ②、牛乳、キャラメルシロップA、氷をミキサーにかける。
- 生クリームは7分立てくらいまで泡立てる。
- カップにキャラメルシロップBを入れ、③を注ぎ、④をのせ、最後に①を飾って完成。