



MILKLAND  
Hokkaido Cafe

特別協力



札幌ベルエポック  
製菓調理専門学校

## サクサク ダルゴナ ミルクティー



### 材 料 (4杯分)

#### 【ドリンクベース】

牛乳	250ml
紅茶(無糖)	250ml
※キャラメルシロップ	40g
※ダルゴナ	24g
氷	160g

#### 【キャラメルシロップ】

生クリーム	25ml
グラニュー糖	20g
水	4ml

#### 【ダルゴナ】

グラニュー糖	25g
水	8ml
ベーキングソーダ(重曹)	1g

ダルゴナは韓国語でカルメラ焼きという意味です

### 作り方

- ①牛乳と紅茶を合わせてミルクティーを作る。
- ②カップの底にキャラメルシロップを入れて、氷を入れる。
- ③カップに①のミルクティーを注ぎ、ダルゴナをトッピングして完成。

※キャラメルシロップ

- ①鍋にグラニュー糖と水を入れて、弱火で加熱する。
- ②全体的に黄色になったら、ボウルに移しかえて生クリームを入れて、ホイッパーで混ぜる。

※ダルゴナ

- ①鍋にグラニュー糖と水を入れて弱火で加熱する。
- ②全体が黄色になったら、ベーキングソーダを入れて素早く混ぜる。
- ③鍋からクッキングシートに移して平らに伸ばし、固まったら完成。