

## 優秀賞✿(3位) ほうじ茶ミルク寒

～4人分でほうじ茶を 20g使用します♪～



- ✿ カaramelソースをかけて食べたり、ホイップクリーム、生クリーム、あんこをトッピングするのもおすすめです
- ✿ ほうじ茶の煮出し方がポイント。水に5～10分浸した後に、5分煮出し、「ほうじ茶の原液」を作ってから、牛乳を足すのがコツ。

### 【材料(4人分)】

- ・ほうじ茶(リーフ)20g
- ・水200cc
- ・牛乳400cc
- ・コンデンスミルク90cc
- ・寒天パウダー2g×2本

### 【作り方】

- ①ほうじ茶を鍋に入れ、水200ccを注ぎ、5～10分程度浸す。
- ②茶葉が広がったら、まず、浸した茶葉を5分程度煮出し、牛乳400ccを入れ、更に5分程度弱火で煮出す。
- ③茶葉をザルに取り上げ、しっかり水気を切る。④こした牛乳(ほうじ茶入り)を鍋に戻し、寒天パウダーを入れ、軽く火を入れる。
- ④容器に注ぎ、冷やし固める。市販のカaramelソースをかけると、美味しさアップ。

