ケンミン食品株式会社

ライスペーパーで黒糖タピオカミルクティー

調理時間：20分　調理法：お鍋　カロリー：193kcal　塩分：0.4g

ライスペーパーで時短！もちもちのタピオカを作りましょう。黒糖のこっくりとした味わいがポイントです。
これから寒くなる時期に、豆花のような温かいスイーツと合わせても、美味しくいただけます♪

【中国料理研究家 三村佳代先生のレシピ】
タピオカミルクティーというと、お店で飲むものというイメージがあります。
おうちでも飲めたらいいな～と思い、タピオカを何かで代用できないか？とライスペーパーで試してみたら大成功！
大きな黒いタピオカはゆでもどすのに約1時間はかかってしまいますが、ライスペーパータピオカは両面を水につけて柔らかくなればOKなので、かなり時短になります。

使用商品　ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。
でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。

材料　1人前（1杯分）

■黒糖タピオカ
ケンミン ライスペーパー：2枚
黒糖：20ｇ
水：100cc

■ミルクティー
※280mlカップの８割量
紅茶ティーバック：1袋
水：100cc
牛乳：50cc

■フォームミルク
牛乳：30cc

作り方

（1）
■ミルクティー
小鍋に水（100cc）を入れて沸騰させる。
沸騰したら、ティーバッグを入れて煮出し、牛乳（50cc）を入れ、沸騰直前まで温める。

（2）
■黒糖タピオカ
①ライスペーパーを両面水で濡らし、柔らかくなったら下から上へ向かって空洞を作らないように、きつめに巻き上げる。
2本作り、12～20等分に包丁で切る。
●ライスペーパーのもどし方について詳しく解説

（3）
②小鍋に黒糖と水（100cc）を入れて加熱する。黒糖が溶けたら、切ったタピオカを入れてトロッとなるまで煮詰める（弱火：約5分）。

（4）
■フォームミルク
牛乳（30cc）を電子レンジなどでぬるめに温め、ミルクフォーマー（または泡だて器）で泡をつくる。
※ミルクフォーマーがない場合は、この工程はなくてもOKです。

（5）
■仕上げ
カップに【黒糖タピオカ】を入れた後に【ミルクティー】を注ぎ入れ（カップの8割程度）、
仕上げに【フォームミルク】をゆっくり入れて完成。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.