

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しましょう。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したが、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。
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
紅茶ティーパック：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

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)

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ツ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。