

天満屋ストア・エスビー食品

ハッピー料理教室

2017年2月11日(土)開催



チャイプリン



※写真はイメージです。

材料(4人分)

- FAUCHON紅茶 モーニング (ティーバッグ) 1袋
- 水 100g
- 砂糖 25g
- 牛乳 200g
- ゼラチン 1袋
- S&B シナモンパウダー 小さじ1/2
- S&B チャービル 適量

作り方

- ① なべに水を入れ沸騰させ、FAUCHON紅茶モーニングのティーバッグを入れて火を止め3分、蓋をして蒸らす。
- ② 3分後、ティーバッグを取り出し、砂糖を入れ火にかける。
- ③ 沸騰したら火を止めゼラチンを加えて溶かす。
- ④ ゼラチンが溶けたら、牛乳、S&B シナモンパウダーを入れ、混ぜ合わせる。
- ⑤ 粗熱がとれたら器に入れ、冷やし固める。
- ⑥ 固まったプリンに牛乳をかけ、S&B チャービルのをせシナモンパウダーをふりかける。

このレシピで
使用したのは
コレ!



紅茶もどうぞ!♥

