

# キャラメルティーブランジェ

キャラメルの風味が口の中いっぱいにひろがります



## 材料(4人分)

|              |    |       |
|--------------|----|-------|
| 豆乳           | …… | 400ml |
| 紅茶(キャラメルティー) | …… | 小さじ2  |
| 砂糖           | …… | 大さじ4  |
| 葛粉           | …… | 30g   |
| 熱湯           | …… | 100ml |

## 作り方

- 1 紅茶小さじ2杯を器にいれ、熱湯を注ぎ3分程度蒸らし、茶こしでこす。
- 2 鍋に1とその他の全ての材料を入れ、中火にかけ、熱しながらへらで混ぜる。
- 3 4-5分して鍋底が見えるくらいもったりしたら、火からおろす。
- 4 3あらかた熱がとれたら、器に入れ、冷蔵庫で冷やす。  
・お好みのフレーバーの紅茶で作ってもよいでしょう。