

パイんでつぶつぶカクテル



		材 料	
		1人分	市販のスライス缶の場合(4人分)
パイんクラッシュ缶果肉	25g	パイん缶スライス	2と1/2枚
ココナッツミルク			
ココナッツパウダー	15g		60g
砂糖	10g		40g
熱湯	150ml		600ml
ドライマンゴー	5g		20g
タピオカ(戻した状態)	15g		60g
ゆで小豆	20g		80g

1. パイんクラッシュ缶果肉はざるにあけ、水気を切っておく。(パイん缶スライスの場合、みじん切りにしておく。)

ココナッツミルクを作る。ボウルにココナッツパウダー・砂糖を入れた中に、熱湯を加える。よく混ぜ合わせて粗熱をとる。

ドライマンゴーは細かく切り、ココナッツミルクに入れて、冷蔵庫で冷やしておく。

タピオカは、説明書通りに戻しておく。



2. 冷えたドライマンゴー入りのココナッツミルクに、ゆで小豆・パイんクラッシュ缶果肉・タピオカを加え、混ぜ合わせる。

グラス等に入れ、太いストローを添えたら完成。



つぶつぶカクテルはゼリーにしても美味しくいただけます。

○材料(約8人分)

- ・粉寒天 4g
- ・水 200ml
- ・砂糖 30g

○作り方

- ① 鍋に粉寒天・水・砂糖を入れて煮溶かしたら、つぶつぶカクテルと混ぜ合わせる。
- ② 型に入れ、冷やし固めたら完成。

