

コーヒーわらびもちバナラアイス添え

コーヒーのほろ苦さと、バナラアイスの甘さのコンビネーションが絶妙です。
後味すっきり大人の味のわらびもちです

(材料)

わらびもち粉 50 g

砂糖 15 g

インスタントコーヒー 小さじ 2

水 250 c c

きな粉、黒蜜、コンデンスミルク 各適量

バナラアイスクリーム

(作り方)

- ① わらびもち粉、砂糖、インスタントコーヒー、水を鍋に入れ、よく混ぜ合わせて中火にかける (写真 1)
- ② へらでかき混ぜながら加熱し、粘り気が出て透き通ってきたら火を止める
- ③ タッパーなどの容器に流しいれ、あら熱が取れたら冷蔵庫で約一時間冷やす (写真 2)
- ④ 適当な大きさに切り、器に盛りバナラアイスクリームを添え、お好みで黒蜜やコンデンスミルク、きな粉などをかけていただく (写真 3)