

# 自然が淹れた、 コスタリカのコーヒー

## 抹茶コーヒ ーゼリー練 乳がけ

2人分

### 材料

- ・ 濃いめのコスタリカ産のコーヒー**250ml**
- ・ 砂糖小さじ1杯
- ・ 無香料ゼラチン**5g**
- ・ 抹茶パウダー小さじ1杯
- ・ お湯**50ml**
- ・ コンデンスミルクお好みで少々



### 作り方

1. ゼラチンを50mlのコーヒーでふやかし、残りの熱いコーヒーに溶かす
2. 型に流し入れ、2時間冷蔵庫で冷やす
3. 抹茶をお湯で混ぜ、泡立てる
4. ゼリーをキューブ状に切り、グラスに盛り付ける
5. 練乳を加え、上に抹茶をかける



essential  
**COSTA  
RICA**