

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**
- コンデンスマilkお好みで少々

作り方

- 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
- 型に流し入れ、2時間冷蔵庫で冷やす
- 抹茶をお湯で混ぜ、泡立てる
- ゼリーをキューブ状に切り、グラスに盛り付ける
- 練乳を加え、上に抹茶をかける



essential
COSTA
RICA