

# 小林 武志 先生 料理教室

---

ウー ロン グワ シュワン ウー レン

## 烏龍掛霜五仁

〈ミックスナッツの砂糖がらめ 烏龍茶風味〉

### 材 料

ミックスナッツ(ローストしてあるもの)...	100g
烏龍茶の葉	…5g
熱湯	…大匙6
砂糖	…20g

### 作り方

- ① 烏龍茶をボールに入れて熱湯を注ぐ。  
ふくらんだ葉ごとミキサーにかけて細かく砕く。
- ② 鍋に①と砂糖を大匙3入れ火にかける。  
混ぜながら煮詰めて120℃になったら火を止め、ナッツを加えて混ぜ、再結晶させる。