

イェ シャン シイ ミイ ガオ
椰香西米糕

〈ココナッツタピオカ餅の枝豆ソース〉

○タピオカ餅材料

タピオカ	225 g	} A
ココナッツミルク	185 g	
コンデンスミルク	50 g	
グラニュー糖 (100 g)	150 g	
水	75 g	

○枝豆ソース

枝豆 (ボイルして薄皮を剥く)	100 g	} B
牛乳	125 g	
ココナッツミルク	50 g	
グラニュー糖	20 g	

ココナッツファイン 適宜

チャービル 適宜

作り方

- ① タピオカは30分程水に浸けてから筴にあけ一晩そのまま冷蔵庫に入れておく。
- ② Aの材料を混ぜ合わせ、①を加えバットにラップを敷き流し入れる。上にラップをして蒸す。30分蒸す。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ③ Bを一度沸かしてから冷やし、枝豆と合わせジューサーにかけ滑らかにする。
- ④ ②を一口大に切り分けココナッツファインをまぶす。皿に③のソースを流し盛り付ける。チャービルを飾り供する。