



タイカレー

前を通りかかった人にも声をかけて。
縁が生まれる縁側喫茶、
今日もいい出会いがありました。
日が傾いたら店じまい。
今度また、晴れた日に。



茉莉花茶



みんなでおいしいやつ

胡桃のおしるこの巻

今回は縁側喫茶のスイーツをご紹介します。忙しくて「にわ」へ訪れられないあなたも、おうちでこのお菓子を作って、リラックスしてください。



わる



今回の胡桃は殻付きのものを使いました。そのままでは硬くてなかなか割れません。中身を取り出すには一晩水につけてからフライパンで炒り、水気を飛ばして、胡桃割り器で割ります。

レシピ (6人分)

- 胡桃 (ハーフ) ...120g
- 牛乳・水 ...各3/4カップ
- 砂糖 (ブラウン) ...70g
- 餅ごし豆腐...300g
- くこの実...大きじ1

まぜる

胡桃を粗く刻んで、フライパンで炒ります。牛乳・水・砂糖・胡桃をミキサーで滑らかになるまで混ぜます。

あたためる

80℃くらいまで温めます。



かざる

豆腐は水を切って、スプーンで大きくすくい、器に盛ります。胡桃のおしるこを上からかけ、水で戻したくこの実を飾って、出来上がりです。