



紅茶とはちみつの大人牛乳生キャラメル

長野県長野市 長野調理製菓専門学校 小林 晴

寸評

特に女性の審査員から票を集めました。
口に入れた瞬間とろけるようなめらかな食感と、ふわっと広がる紅茶の香りがなんとも癒される1品でした。



材料
(4人分)

牛乳	200ml
砂糖	150g
はちみつ	大さじ1
無塩バター	20g
紅茶	1パック

作り方 作業時間 約20分

1. 牛乳(200ml) を沸騰しない程度に加熱して紅茶を入れる。
2. 1. に砂糖・はちみつ・バター・を入れて中火で加熱しながら時折混ぜる。
3. 茶色になりとろみがついて鍋底にヘラの筋ができるようになったら火を止める。
4. クッキングシートを敷いたバッドに流し入れて粗熱が取れたら冷蔵庫で冷ます。一口サイズに切る。



審査委員長のアドバイス

トロトロの滑らかさがクセになる美味しさでした。いろんな茶葉で試してみたいですね。