

カフェドリンクをつくって、おうちカフェでほっこりしませんか？

ふだん、お店で飲むカフェドリンクをおうちでつくってほっこりしませんか？



みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちよつと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「おうちカフェ」です。
寒くなると、温かい飲み物が恋しくなりますね。そこで、おうちでカフェドリンクをつくりませんか？

コーヒーをアレンジする カフェドリンク

●**ティラミスラテ**：贅沢気分が楽しめる、今、注目のドリンクです♪

つくり方/ボウルに、生クリーム30gとマスカルポーネチーズをお好みで15〜30g、砂糖小さじ1杯を入れて混ぜ、ホイップ状にします。インスタントコーヒーの粉をティースプーン1杯、カップに入れ、温めた牛乳をお好みで100〜150cc注ぎます。ホイップしたものを、カップの上に乗せ、ココアパウダー適量をふれば完成です。

●**ピーナツラテ**：ピーナツバターの甘さとコーヒーがマッチ！牛乳は、豆乳に変えてもOKです。

つくり方/カップに、ピーナツバター大さじ1杯を入れ、温めた少量の牛乳を加え、ダマがなくなるまでかき混ぜる。そこへ、別で用意したティースプーン1杯のインスタントコーヒーを少量のお湯で溶かしたコーヒー液を加え、温めた牛乳をお好みで100〜150cc加えます。



ホイップは、絞り袋に入れてソフトクリームみたいに絞ると、見た目も素敵♪

シンプルなお供になるナッツ

●**ホットチョコレート**：こっくりと



ホットチョコレートは、マシュマロを浮かべたりシナモンスティックを差してもおいしい！

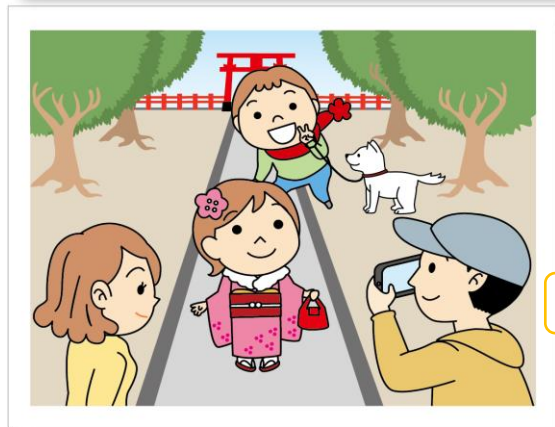
電子レンジでもつくれます。カップに、刻んだミルクチョコレートと少量の牛乳を入れ、600Wで20〜

した甘さがまさに「ほっと」する味。
つくり方/ミルクチョコレートをお好みで20〜30gを細かく刻む。鍋に40〜50ccの牛乳を入れ、温めたところに、刻んだミルクチョコレートをに入れて、混ぜながら溶かす。さらに牛乳をお好みで50〜100ccを加えて温める。



頭の体操！間違いさがしゲーム
上下のイラストで違うところが5箇所あります。さあ！チャレンジしてみてくださいね！

答えは裏を見てニャー



30秒温めて混ぜ、様子を見ながら10〜20秒ずつ温めを繰り返してチョコを溶かし、残りの牛乳を加えて、さらに30秒〜1分温めれば完成です！量はお鍋でつくる量と同量か、お好みで加減してくださいね。

●**ほうじ茶ラテ**：最近、ほうじ茶がひそかな人気に。ノンカフェインなので、夜に飲んでも良いですね。
つくり方/鍋に30〜40ccのお湯を入れ、ほうじ茶の茶葉を加え、濃めに煮出す。そこへ牛乳をお好みで50〜100ccを加え、沸騰しないように温める。砂糖をお好みの量加え、かき混ぜて茶葉を濾す。

つくり方/ミックスナッツをお好みで50〜80gをフライパンで煎る。ミックスナッツを端に寄せ、空いたところにメイプルシロップ大さじ1〜2を入れてミックスナッツと絡め、バットやクッキングシートの上に広げて冷まします。ナッツは、アーモンドなどお好みのナッツ1種類でもOK。つくったら、できるだけ早く食べてください。



各材料の量は、お好みで調整してくださいね。