



🍷 レシピコンセプト

乾燥きくらげを使ったデザートレシピです。
 黒タピオカの代わりに黒きくらげを使用します。
 ベトナムを代表するスイーツ、チェー風デザートです。黒きくらげのぷりぷりとした食感がアクセントになります。

🕒 調理時間

10 分

🍴 季節

オールシーズン

🍴 業態

カフェ

🎵 ジャンル

デザート

🍷 調理ポイント

・黒きくらげは細かめにカットすると、あずきとココナッツミルクと馴染み、より美味しくいただけます。

🍴 材料(1人前)

NO	食材名	分量	備考
1	ココナッツミルク	40g	
2	茹で小豆	20g	
3	バナナ	20g	
4	ブルーベリー	5g	
5	ラズベリー	5g	
6	乾燥きくらげ	20g	戻し量
7	チャービル	1g	
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

🍷 作り方

- ① 乾燥きくらげは表示通りに戻し(※調理時間外)、適当な大きさにカットする。
- ② バナナは食べやすい大きさにカットする。
- ③ 器に茹で小豆、①、ココナッツミルクを盛る。□
- ④ ③に②、ブルーベリー、ラズベリー、チャービルを添え完成。