

Agua de Horchata オルチャータ



材料(コップ8杯分)

米(日本米でもタイ米でも可)	250g	水	1ℓ
シナモンスティック	3本 (シナモンパウダーの場合は小さじ1)	牛乳(豆乳または水でも可)	500ml
コンデンスミルク	230ml	バニラエッセンス	小さじ1/2 または バニラビーン 1本
エバミルク	300ml		

作り方

- 1 米は一晩うるかしておく。
シナモンスティックは別の容器で1時間水につけておく。
(シナモンパウダーの場合は省略)
バニラスティックを使う場合は、さやを縦半分に切り、中身をへらなどでしごき出して、シナモンと同じ容器にさやごと混ぜる。(水は材料の分量から使う)
- 2 うるかした米とシナモンスティックを水とともに全部ミキサーに移す。
(バニラビーンやさやは取り除く) それ以外の材料もミキサーに移す。
このとき、ミキサーの中身が多ければ、一部をボウルに移す。
- 3 内容量が多すぎると溢れてしまうため、ミキサーの全容量に対して1/3くらいの量でミキサーにかける。(ハイスピードで約1分間)
- 4 全部ミキサーにかけたら、ざるや網で濾して、氷で冷やす。
- 5 グラスに注いでできあがり!!!



オルチャータはメキシコのタコス屋さんやパレタ(棒付きアイスキャンデー)屋さんでよく見かけます。
人気のお店は大行列していることも！お米の種類によって変わる風味を楽しんでください！