

Paletitas de Arroz con Leche

アロス・コン・レチェの アイスクャンデー



材料(12本分)

米(タイ米など長粒米)	300g	シナモン	1本
牛乳	500ml	メキシコ産バニラビーン	1本
コンデンスミルク	120g	またはバニラオイル	少々
砂糖	100g	水	800ml
レーズン (オイルコーティングなし)	50g	オレンジの皮	1個分

作り方

- 1 バニラビーンは縦に切り、中身をスプーンでこそぎ出す。
鍋に水、米、シナモン、バニラビーン、オレンジの皮を入れ、弱火で煮る。米に火が通るまで、15分くらいフタをして煮る。
- 2 米に火が通ったら、牛乳を加え、さらに弱火にかける。
- 3 レーズン、砂糖、コンデンスミルクを加え混ぜる。
- 4 お好みで全体の半量に抹茶を加える。
- 5 シナモンとバニラビーンを取り除き、荒熱をとる。
- 6 小さな容器に取り分ける。
爪楊枝または竹串を刺す。
- 7 冷凍庫で凍らせる。
- 8 型から取り出して出来上がり。

凍らせないで、
冷やして食べても
もちろんOK!



メキシコの代表的なデザートです。レシピでは抹茶入りと抹茶なしの2種類を作りましたが、冷やして食べるプレーンのものがメキシコでは一般的です。オレンジの皮は取り除いても、そのまま食べてもどちらでも。