



台湾のタピオカドリンク（ゆず紅茶バージョン）

タピオカドリンクはおうちでも簡単に作れます。
オリジナルタピオカドリンクに挑戦しませんか？

材料（1人分）

- ・生タピオカ 適量
- ・ゆず蜂蜜漬け お好きな量
- ・砂糖 （小さじ2くらい）
- ・氷、紅茶 適量

作り方

- ① 鍋でお湯を沸かします。
- ② お湯が沸いたら、生タピオカを好みの量入れ、バラバラになるまで30秒ほど茹でます。
- ③ 茹で上がったタピオカを氷水に取ります。
※ここで氷水でしめることで、もちもち感が増します。
- ④ タピオカが十分に冷えたら水から上げ、砂糖を混ぜ合わせます。
- ⑤ タピオカをコップに入れ、ゆず蜂蜜漬けを小さじ2程度入れます。
氷を入れて、紅茶を注いだら完成です。

