

秋のほっこりジンジャーおやつ&ホッと梅酒

さつまいも と ジンジャーの しるこ

ほっこりジンジャーおやつ

材料 2人分

- ・スパイジングジャーシロップ
ティースプーン4~5杯
+生姜スライス 2枚~4枚
- ・さつまいも 200g
- ・豆乳 250cc
- ・切り餅 1個



作り方

- ①さつまいもをやわらかめにゆでてざるに上げ、水気を切ります。
- ②さつまいもの皮をむいて、フォークを使って、なめらかになるまでつぶします。
- ③小鍋に②と豆乳 を入れ、弱火で沸騰させないように温める。
- ④切り餅を、6等分して、オーブントースターで焼きます。
- ⑤③をお椀などの器に注ぎ入れ、④の餅を浮かべ、仕上げに、スパイジングジャーシロップ内の生姜スライスを浮かべたら出来上がり♪

ホッと ジンジャー 梅酒

がんばったわたしに 梅酒とスパイジングジャーシロップの ほっこりマリアージュ

材料 1人分

- ・スパイジングジャーシロップ
ティースプーン2杯
+生姜スライス 2枚
- ・梅酒 50cc
- ・湯 100cc
- ・梅酒の梅 (なくてもOKです)
- ・シナモンスティック
(なくてもOKです)



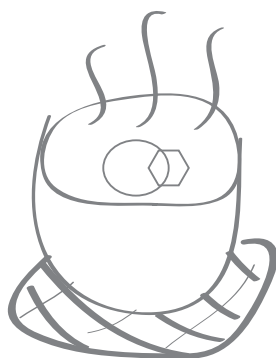
GINGER



CINNAMON

作り方

- ①耐熱ガラスのカップやグラスに梅酒、ジンジャーシロップ、梅酒の梅を入れ、湯を注ぎます。
- ②①をグラスのふち側から、静かにマドラーか、シナモンスティックをまわします。
- ③仕上げに、生姜スライスを浮かべたら、出来上がり♪



生姜スライスは、スパイジングジャーシロップの中に入っています。