

Recipe

café noir

『サボテンラッシー』

ポイント

サボテンの皮はしっかり処理をする。もっとサボテン感を出したい場合はサイズを大きめにカットすることをおすすめするが、シロップに浸ける時間をその分長くすること。



材料[2人分]

- ・無印良品 ラッシーの素 22g
- ・サボテン 10g
- ・冷水 80g
- ・牛乳 100g
- ・砂糖 20g☆
- ・水 20g☆

作り方

- ① ☆を合わせて鍋に入れ沸かして、ボールに移して冷蔵庫で冷やす。
- ② サボテンの皮を剥き、2mmサイズのサイコロ状にカットする。
- ③ ①が冷えたら、②を入れて1時間シロップに浸ける。
- ④ ラッシーをつくる。
- ⑤ ④に汁気をとった③をトッピングして完成。

レシピを考案した
お店はこちら



café noir

📍 春日井市六軒屋町1-47 J&Jビル1A

☎ 070-3975-2143

🕒 営業時間 平日 11:30~24:00
土日祝 8:30~24:00

🗓 定休日 火曜日



サボテンの
下ごしらえ



店舗の情報は
こちら