

モロッコの揚げ菓子 ブリワット



華やかな
食卓

今回はモロッコの伝統的な揚げ菓子をご紹介します。
アーモンドとスパイスたっぷりで、ハチミツをかけて食べると甘くて美味しい♥
爽やかなミントティーと一緒にどうぞ！



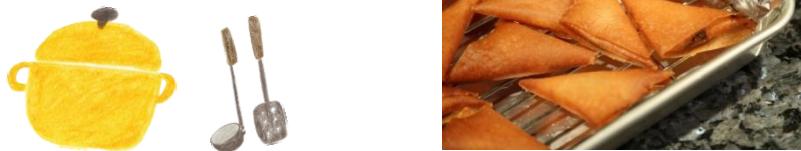
1 ボウルに※Aを入れて混ぜ合わせる（ホールのアーモンドの場合はフードカッターで細かく粉碎する）。レモンの皮もおろして入れる。



2 春巻きの皮は横に3等分にして、1を入れて端から三角形に巻いていく。最後を水溶き小麦粉で止め、その部分を下にして置いておく。



3 200℃の油でカラッと揚げる。



材料 (18個分)

ブリワット

春巻きの皮 6枚
揚げ油

ミントティー

紅茶リーフまたはティーバッグ
ミント 適量

※ A
アーモンドパウダー 60~70g
シナモン 少々
ナツメッグ 少々
ハチミツ 大さじ2
レモン汁 小さじ1~2



4 分量外のハチミツをかけて完成。粉砂糖をまぶしても美味しい。



ブリワットと一緒に♪
美味しいミントティーのいれ方

1: お湯を沸騰させる。沸騰後5~8分間沸騰させてカルキ臭を抜くと良い。

2: ポットに人数分+ティースプーン1杯の紅茶リーフを入れて、熱々のお湯を茶葉がジャンピングするように注ぐ。ポットにカバーをかけて温度を下げないようにして、荒いリーフなら4分、細かいものなら3分間おいてからミントの入ったポットに注ぐ。

3: アイスティーの場合、各1分ずつ長く抽出し、ポットいっぱいの氷を入れておいて、そこへ2を一気に注ぐ。（こうすることで紅茶が白く濁るのを防げる）冷めたらすぐにミントを入れた別のポットに注ぐ。

ミントティーはモロッコでは、国民的飲み物と言われるほどよく飲まれています！

