

## モロッコの揚げ菓子 ブリワット



華やかな  
食卓

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。



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、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。最後に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。



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、ポットいっぱいのお氷を入れておいて、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!

