

住まいのかわら版

2014年04月号

＜発行＞
UDhome
UDホーム株式会社

おうちカフェで、おいしいひとときを♪

ちょっとおしゃれな飲み物を自分でつくって、誰にも気兼ねせず、のんびりゆったりな時間を楽しませんか？

みなさま、元気で過ごすごしでしょうか？

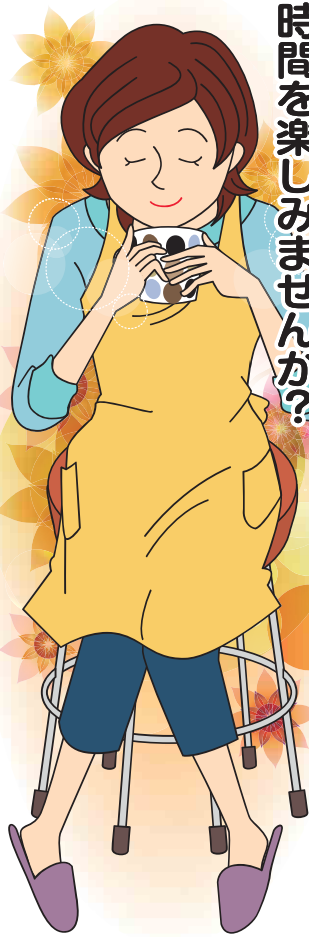
みなさんに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「おうちカフェ」です。

心をほっとなごませてくれる飲みもの。外へ出かけておしゃれなカフェで楽しむのもいいですが、たまには、おうちでカフェ気分を味わってみてはいかがでしょう？そこで、ちょっとひと手間でおいしく心がほっこりするカフェドリンクをご紹介します。

カフェの定番 コーヒー系ドリンク

●ホットチョココーヒー

①インスタントコーヒーをごく少量の熱湯で溶かし、熱々の牛乳をさらに注ぐ。
②軽く刻んだ



チョコを入れて溶かす。

甘さが足りないときはお砂糖を加えて。チョコはホワイトチョコにしてもOK。

●カフェモカ

インスタントコーヒーをごく少量の熱湯で溶かし、熱々の牛乳とコーヒー、砂糖、純ココアを入れて混ぜる。

コーヒーと

純ココアの量は同量がおすす

めですが、好みによって、調整してくださいね。コーヒーを紅茶に変えれば「ミルクティーモカ」になりますよ！



カフェモカはブランデーを加えるとさらに大人の味に★

●キャラメルマキアート

①インスタントコーヒーを濃いめにつくり、香りづけにバニラシロップを少量加える。

②牛乳を温め、電動のミルクフオーマーなどで泡立て、①の上にあわつと乗せる。

③市販のキャラメルソースを上からかける。

ティースプーンなどで、縦横線を描くようにたらしすと、ますますカフェっぽくなります。

●コーヒースカッシュ

ちょっと冷たいものが飲みたいなというときにいかが？

①コーヒーを濃いめに淹れて氷と炭酸水を注ぎ、ガムシロップを入れる。
②すこしつぶして香りを出したレモンスライスを上に乗せる。

面倒なら、市販のアイスコーヒーを使ってもOK。ミントを飾ればより



頭の体操！間違いさがしゲーム

上下のイラストで違うところが5箇所あります。さあ！チャレンジしてみてくださいね！

答えは裏を覗いてね！



おしゃれですよ。

紅茶や豆乳もカフェメニューに大活躍！

●ミルクジンジャー&シナモンティー

①鍋に牛乳を入れ、温まってきたところに紅茶葉を入れる。

②ミルクティーができてきたところにジンジャーパウダーとシナモンパウダー、砂糖を加える。

③茶こしでこしながらカップへ注ぐ。

ホットキスを使っていないティーバックなら、電子レンジでもつくれます。ひとつのカップに、牛乳と2つのティーバックを入れてチンすればミルクティーができますよ。

●キャラメル豆乳ティー

鍋に豆乳を入れ、沸騰直前に紅茶葉を入れ、しばらく煮出したら、砂

糖とキャラメルシロップを加えて軽く混ぜ、カップに茶葉をこしながら入れる。

少し濃いめにつくって、グラスに注ぎ、氷を入れればアイスでも楽しめますよ！

●豆乳カモミールティー

鍋に豆乳を入れ、沸騰直前になったらカモミールティーを入れて弱火でしばらく煮出したら、茶こしでこしながらカップに注ぐ。



豆乳カモミールティーはお好みでハチミツを入れてもOK！

自分でつくれば味わいもひとしお。時間もちょっと豊かになりますよ。

裏面にも役立つ情報が満載！