

ペルーのお菓子のレシピ

作者:山本ロサ

■ マサモラ・モラーダ Mazamorra morada (4人分)

- ・紫トウモロコシ 1/2 キロ
- ・砂糖 250 グラム
- ・シナモンスティック 1本
- ・クローブ 5 かけ
- ・イチジクの葉 1/4 枚 ……あれば。なくてもよい。
- ・パイナップル 1/2 個
- ・リンゴ 1 個
- ・水 2 リットル
- ・プルーン、レーズン…50~100g お好みで
- ・レモン汁 大さじ3
- ・片栗粉 大さじ 4
- ・シナモンパウダー…お好みで

作り方

- 1) 紫トウモロコシを茹でる
- 2) シナモン、クローブ、パイナップルの皮、リンゴの皮、イチジクの葉を加え、40分茹でる。
- 3) こして煮汁を別の鍋に移し、火にかける。刻んだパイナップルとリンゴ、砂糖を加え、さらに20分茹でる。
- 4) レーズンとプルーンを水 200ml に加える。片栗粉鍋に入れ、絶えずかき混ぜながら溶かし、レモン汁を加える。2~3分絶えずかき混ぜながら味見をする。火を止める。
- 5) 粗熱がとれるまで休ませ、シナモンパウダーを振りかけ、小分けにしてお召し上がりください

■ メアリークッキートリュフ Trufas de galletas Mary (44個)

- ・クッキー 390g
- ・練乳 400g
- ・バター 50g

作り方

- 1) クッキーを砕く
- 2) 全ての材料を混ぜ合わせる
- 3) ボール状に丸め、お好みでデコレーションする

■ オレオクッキートリュフ Trufas de galletas oreo

材料

- ・オレオクッキー 1袋
- ・チョコレートスプレッド 大さじ 2～3

作り方

- オレオクッキーを砕く
- チョコレートスプレッドと混ぜ合わせ、硬さを確認する
- ボール状に丸めて冷凍庫に入れる
- お好みで飾り付けをする