

～能町みね子のミルクセーキ～より ミルクセーキ(ホット)

レシピ監修 中谷 聡博 先生



能町みね子さんが純喫茶で飲むのがお気に入りという、ホットミルクセーキ。
卵の優しい香りとクリーミーな泡立ちがホッとさせてくれる味です。

材料 ～ 1人分 (1人約200ml) ～

<ホットミルクセーキ>

牛乳	160ml	
卵黄	20g	Mサイズ1個分
グラニュー糖	15g	
バニラエッセンス	数滴	

作り方

Step1 ステップ1

鍋に卵黄とグラニュー糖を入れ、泡だて器でしっかりと混ぜる。



Step2 ステップ2

牛乳を加えて混ぜ、中火にかける。



Step3 ステップ3

湯気が出る程度まで混ぜながら温める。
※温めすぎないように注意する



Step 4
ステップ4

火から外してバニラエッセンスを加え、カップに注ぐ。



食べごろと保存方法

保存には向かない飲み物ですので、作りたてを飲むことをおすすめします。

～能町みね子のミルクセーキ～より

ミルクセーキ(アイス)

レシピ監修 中谷 聡博 先生



能町みね子さん思い出のアイスミルクセーキ。

いろいろな作り方がありますが、今回はふわふわの泡立ちを大切に、シェーカーでつくる本格的なレシピです。

材料 ～ 1人分 (1人約180ml) ～

<シロップ>

グラニュー糖	50g
水	50ml

<ホイップクリーム>

生クリーム	20ml	42%のもの
グラニュー糖	3g	

<ミルクセーキ>

牛乳	100ml	
卵黄	20g	Mサイズ1個分
練乳	15ml	
シロップ	15ml	
バニラエッセンス	数滴	

<飾り>

さくらんぼ	1個
-------	----

作り方

Prepare
準備

- シロップは鍋に合わせて沸かし、冷やしておく。
- 生クリームはグラニュー糖を加え、8分立てにしておく。

Step1 ステップ1

シェーカーに牛乳、卵黄、練乳、シロップ、バニラエッセンスと氷を入れ、シェークする。
※半円を描くようにシェークすると泡立ちが良くなります



Step2 ステップ2

グラスに注ぎ、ホイップクリームとさくらんぼを飾り、ストローを添える。



食べごろと保存方法

保存には向かない飲み物ですので、作りたてを飲むことをおすすめします。