

国際理解講座『マレーシアのスイーツ作り』

クイリダ



材料（6人分）

薄力粉	250 g	コーンスターチ	50 g
マーガリン	40 g	サラダ油	50 cc
塩	5 g		
片栗粉	20 g	サラダ油	適量
水	120 cc	粉砂糖	適量
		きな粉	適量

作り方

1. 薄力粉、室温に戻したマーガリン、塩、片栗粉をボウルに入れて、手でよく混ぜる。水を少しずつ入れて、パン生地のような硬さにする。
2. 1の生地を麺棒で薄くのばし、コーンスターチとサラダ油を混ぜたものを塗る。
3. 生地を端から巻いて棒状にし、1 cm程度の幅に切る。切った生地を、平たくのばす。
4. 100℃の油で揚げ、冷めたら粉砂糖やきな粉をまぶしてできあがり。

ブブルチャチャ



材料（6人分）

緑豆	50 g	米粉	50 g
水	500 cc	白玉粉	15 g
		砂糖	15 g
さつまいも	500 g		
紫いも	250 g	ココナッツミルク	400 cc
里芋	250 g	牛乳	500 cc
		砂糖	75~100 g
タピオカ（小）	50 g	塩	少々
タピオカ（大）	25 g		
砂糖	20 g		

作り方

1. 水につけておいた緑豆と水を鍋に入れ、柔らかくなるまで煮る。
2. 芋類は一口大に切って1の鍋に入れ、柔らかくなるまで煮る。
3. 水で洗ったタピオカ、砂糖、水を鍋に入れ、時々混ぜながらゆでる。
4. ボウルに米粉、白玉粉、砂糖を入れ、耳たぶの硬さになるまで水を加えながら混ぜ、団子を作ってゆでる。
5. 1~4で調理した緑豆、芋類、タピオカ、団子とココナッツミルク、牛乳を鍋に入れて温め、砂糖と塩で味を調える。温まったらできあがり。

※夏は冷たく冷やして、冬は温かいまま食べるのがオススメ！