

提供：雅書堂

主廚：王舒俞

珊瑚草蘋果茶凍

2~3
人份



材 料：乾珊瑚草8g，預先泡開；蘋果汁300cc、檸檬汁1小匙、開水100cc、果凍粉12g、砂糖25g、蜂蜜1/2大匙、肉桂粉少許、紅茶茶包2包

作 法：

1. 將泡開的珊瑚草剪成小支狀，放入果凍杯中。
2. 果凍粉和100cc開水先混合溶解備用。
3. 將蘋果汁和砂糖加熱到鍋子周圍有小泡泡，維持小火；放入茶包包約一分鐘，讓茶包茶味釋出。接著取出茶包，加入融化果凍粉攪拌至完全溶解後熄火，不要煮到滾。
4. 加入檸檬汁和蜂蜜，撒上少許肉桂粉攪拌均勻，接著趁熱倒入裝有珊瑚草的果凍杯中，放涼即可移入冰箱。

貼心小叮嚀

1. 珊瑚草本身有一點腥味，所以甜味要重一點才好吃。
2. 乾珊瑚草大約要花上一夜的時間來泡開，因為會漲得很大，所以要用很多水，否則伸出水面的部分就泡不開。