

チリスイーツ “Macho Ruso（マチョ・ルーソ）”



Macho Ruso（マチョ・ルーソ）はチリ北部で大人気のデザートです。Macho Ruso（マチョ・ルーソ）の特徴はシナモンとオレンジピールの香ばしい香りとプリンのような柔らかい食感です。日本語に訳すと「ロシア人の男性」を意味し、由来は誰も知りません。とても不思議ですね！

～材 料～	
＜カラメル＞	＜プリン＞
砂糖 1 カップ（200 g）	砂糖 1 カップ（200 g）
	牛乳 2 L
	シナモンスティック 一片
	オレンジピール 一片
	小麦粉 3/4 カップ（105 g）
	コーンスターチ 1/4 カップ（35 g）
	バニラエクス 小さじ一杯

レシピ（6人分（100ml の入れ物）・約 2 時間）

＜カラメル＞

- ① フライパンに砂糖を入れ、木べらで混ぜながら弱火で溶かします。
- ② カラメル色になったら、火を止めて入れ物に流し込み、冷まします。

＜プリン＞

- ① 大きな鍋に牛乳 1 L、砂糖、シナモンスティックとオレンジピールを加え、木べらで混ぜながら中火で沸騰させます。沸騰したら、オレンジピールとシナモンを取り出します。
- ② 残りの牛乳 1 L に小麦粉とコーンスターチを加え、よく混ぜ合わせます。
- ③ ②を鍋に入れます。バニラエクスを加え、混ぜながら中火にかけます（2 分くらい）。少し固まったら火を止めます。
- ④ カラメルの上に流し込み、あら熱がとれたら 1～2 時間ほど冷蔵庫で冷やします。固まったら完成です！

★冷たいままで召し上がってください★