デザート・ドリンク

玄米麹甘酒プリン

［1人分］ エネルギー：45kcal　塩分：0g

材料［6人分］

【A】
- 豆乳：1カップ
- 水：1/2カップ
- 玄米麹甘酒：80g
- 粉寒天：小さじ1
- 葛粉：大さじ1

- メープルシロップ：適量

作り方

1
【A】をミキサーで均一になるように混ぜ合わせます。

2
鍋に移して火にかけ、沸騰したら1～2分煮ます。

3
器に静かに注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。

4
メープルシロップをかけていただきます。

［ワンポイントアドバイス］
- 玄米麹甘酒の作り方は下記ページをご参照ください。
  「玄米麹甘酒」のレシピ https://caregohan.jp/recipe/detail/286