

デザート・ドリンク

## 紅茶豆腐プリン

[1人分] エネルギー：97kcal 塩分：0g



## 材料 [6人分]

- 紅茶葉：大さじ2
- 水：1カップ
- 砂糖：大さじ2

## 【A】

- 粉寒天：小さじ1
- 葛粉：大さじ1
- 水：1/2カップ

- 絹ごし豆腐：1/2丁（150g）
- 豆乳：1カップ

## 【カラメルソース】

- 砂糖：60g
- 水：大さじ1
- 湯：1/2カップ

## 作り方

1

紅茶葉と水を合わせて弱火にかけ、濃い紅茶を煮出して、こしておきます。

2

【A】を鍋に入れて煮溶かします。"1"と砂糖を加えて火にかけ、砂糖を溶かします。

3

絹ごし豆腐と豆乳をミキサーにかけ、"2"に少量ずつ混ぜながら加えます。6個の器に分けて注いで、冷蔵庫で冷やし固めます。

4

カラメルソースを作ります。砂糖と水を小鍋で飴色に焦がし、湯を加えて溶かします。"3"にかけて、できあがりです。