デザート・ドリンク

玄米甘酒のいちごプリン

［1人分］ エネルギー：34kcal　塩分：0.1g

材料［6人分］

- 豆乳：250ml
- いちご：70g
- 粉寒天：小さじ1/2（1g）
- 葛粉：大さじ1/2
- 玄米甘酒：50ml

- メープルシロップ：適量
- いちご（飾り用）：適宜

作り方

1. いちごは粗みじん切りにします。
2. 鍋に半量の豆乳、粉寒天、葛粉を入れ、よく混ぜて溶かしてから火にかけて、沸騰させます。
3. 火を止めて、残りの豆乳、玄米甘酒、"1"のいちごを加えてよく混ぜ、グラスに注ぎます。
4. 冷蔵庫に入れ冷やし固めます。いちごを飾り、お好みで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