

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>