

デザート・ドリンク

りんごと抹茶の二色寒

[1人分] エネルギー：60kcal 塩分：0.2g



材料 [6人分]

- りんご：2個
- 葛粉：大さじ1
- 塩：小さじ1/4
- 水：1/2カップ
- 抹茶：小さじ1
- めるま湯：大さじ5
- はちみつ：小さじ2
- 粉寒天：1袋（4g）
- 水：2カップ

作り方

1

鍋に葛粉と塩、水を入れ混ぜ合わせたら、皮をむいてすりおろしたりんごを加えます。火にかけて、透き通るまでよく煮ます。

2

粉寒天を分量の水で煮溶かして2等分します。

3

"1"に"2"の半分を加えたら、型に流して冷やします。

4

抹茶をめるま湯で溶かし、はちみつを混ぜて"2"の残りの半分を加えます。

5

"3"が半ば固まったところへ"4"を流し入れ、二層にして冷やし固めます。