

アップルフラワークリーム

りんごを花のように並べてかわいらしいデザートに



材料(ココット型 6 個分)

豆乳	……	500ml
甘酒	……	140ml
片栗粉	……	大さじ 3
<りんごの甘煮>		
りんご(小さめ)	……	1 個
砂糖	……	大さじ 4
レモン汁	……	大さじ 1

作り方

- 1 りんごの甘煮を作る。りんごは皮をつけたまま、いちよう切りにする。耐熱容器に入れ、レモン汁をかける。砂糖を加え、ふんわりラップをかけ、レンジ 600W で 5 分加熱する。
 - 2 鍋に、豆乳、甘酒、片栗粉を入れてよく攪拌する。
 - 3 2 を木べらでまぜながら、中火で加熱する。大きな泡がでてきたら弱火にして、ぼつてりとなるまで加熱する。
 - 4 ココット型に入れる。上部にりんごの甘煮を飾る。温かいままいただく。
- ・ りんごは皮の赤いものがきれいです。
 - ・ 冷やしてもおいしくいただけます。