

## 料理名

### 2色おはぎプリン



## 料理のPR ( 200字以内)

お米のつぶつぶ感ときな粉と抹茶の和の味が合わさり、おはぎのような味わいになります。プリンの特ツルとした食感でスルツと食べられます。アレルギー対応のため、牛乳や卵など一切使っていないのでアレルギーがある方でも食べられます。豆乳ときな粉はどちらも原材料が大豆なので相性抜群です。やしろ茶はとてもお茶の香りが高く爽やかな風味がふわっと香ります。お茶を使った新食感のスイーツをぜひ食べてください。

## 調理時間・材料費 ( 4 人前)

30分

100円

## 材料 (4人分目安量)

豆乳	600ml
砂糖	40 g
炊いた米	100 g
きなこ	20 g
やしろ茶 (ミルで細かくする)	4 g
ゼラチン	6 g

## 作り方

- ①豆乳400mlに砂糖と米を入れて鍋に入れて5分間煮詰める。
- ②ざるで米の形が残るくらいにつぶしながらこす。
- ③②を半分に分ける
- ④きなこと豆乳100mlを混ぜて③に入れる。
- ⑤④と同じようにやしろ茶も作る
- ⑥やしろ茶の液から大さじ5ほど器に入れて600Wで30秒温める
- ⑦⑥にゼラチン3g入れて混ぜる
- ⑧⑦をやしろ茶液に戻して容器の半分まで入れ、冷やす
- ⑨⑧が固まったらきなこの方も⑥～⑧をして、上に入れて冷やす
- ⑩あんこを上飾りして完成