



「豆乳プリンいちごソース」かけの作り方

【材料】 幼児 4 人分

(おおよそ幼児 4 人分で大人 2 人分です)

粉寒天 . . . 1.6 g

水 . . . 120g

砂糖 . . . 30.8 g

無調整豆乳 . . . 240 g

(いちごソース)

いちご . . . 120 g

砂糖 . . . 6g

れもん汁 . . . 1 g

<盛り付け例>



【作り方】

<<いちごソースを作る>>

(1)いちごはへたを切り落とし、よく洗って1~2cm 角程度に切る。

(2)鍋にいちご、砂糖、レモン汁を入れて弱火にかけ、砂糖が溶けたら火を止める。

<<豆乳プリンを作る>>

(1)鍋に水を入れ、粉寒天を振り入れ、しばらく置いて吸水させる。

(2)(1)を火にかけ寒天が溶けるまで煮る。透明になったら砂糖を加え、煮溶かす。

(3)火を止めて、無調整豆乳を(2)に加えてよく混ぜる。

(4)プリンカップの内側を水でぬらして(3)を注ぎ入れ、粗熱が取れたら冷やし固める。

<<盛り付け>>

豆乳プリンが固まったらカップから皿に取り出し、いちごソースをかける。

※無調整豆乳は冷たいままではなく、常温又はぬるめの(40℃くらい)温度に温めておくと、寒天液と混ざりやすくなります。

