

米粉を使った抹茶プリン

(新堀支部)

女性部が教えます!

米粉でつくらう
かんたん
レシピ集



■材料 (5個分)

米粉……………大さじ2と1/2

豆乳(無調整)……………400cc

抹茶……………大さじ1と1/2

砂糖……………大さじ1と1/2

あんこ・きな粉……………適量

■作り方

- ①米粉、抹茶、砂糖をボウルに入れてよく混ぜます。
- ②①に少しずつ豆乳を入れて、ダマにならないように混ぜます。
- ③②を茶こしでこしながら鍋に入れます。
- ④③を火にかけて、弱火でゆっくりかき混ぜながら加熱します。とろみがついたら火を止めて、器に流し入れます。
- ⑤粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、固まったらお好みであんこやきな粉を載せます。

レシピのバックナンバーは当JAホームページでご覧いただけます。