

ほうじ茶ミルクプリン

ほうじ茶の香ばしい味のプリン



材料（ココット型約4個分）

豆乳	350ml
水	150ml
砂糖	50g
ほうじ茶	5g
粉寒天	2g
甘納豆	50g

作り方

- 1 鍋に水、粉寒天、砂糖を入れ混ぜながら中火にかける。
- 2 沸騰したら火を弱め、溢れないように2分程度煮る。
- 3 豆乳を加えて混ぜ、再度沸騰したら、ほうじ茶を加える。
- 4 2-3分煮出したら火から下ろし、目の細かいざるでこす。
- 5 粗熱が取れた容器に入れて冷蔵庫で冷やす。
- 6 鍋に甘納豆を入れ、水大さじ2を加え煮詰める。水が半量になったら火から下ろす。
- 7 冷えたプリンに甘納豆を飾りいただく。
▪甘納豆の代わりに黒蜜をかけても美味しいです。