

ソイココプリン

ココナツミルクが入ることで、大豆のにおいが気になりません。



材料(4人分)

豆乳	……	300ml
ココナツミルク	……	50ml
砂糖	……	40g
粉寒天	……	2g
水	……	200ml
黒みつ	……	適量

作り方

- 1 鍋に水、粉寒天、砂糖を入れ中火で熱し、沸騰したら2-3分混ぜながら煮る。
- 2 寒天が溶けたら、火からおろし、豆乳とココナツミルクを加えて混ぜる。
- 3 器にいれ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 4 食べるときに黒みつをかけていただく。

・黒みつ以外にメープルシロップ、はちみつをかけてもよい。