

# ミルクティークリームデザート

紅茶の甘い香のなめらかデザート。



## 材料(4人分)

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| 米粉      | ..... | 80g   |
| 水       | ..... | 200ml |
| 砂糖      | ..... | 70g   |
| 豆乳      | ..... | 200ml |
| 紅茶(パック) | ..... | 1パック  |
| <ソース>   |       |       |
| 砂糖      | ..... | 大さじ2  |
| 水       | ..... | 100ml |

## 作り方

- 1 耐熱容器に紅茶のパックを入れ電子レンジで1分30秒加熱し、紅茶パックを取り出して砂糖を加えて溶かす。
- 2 紅茶ソースを作る。1で取り出した紅茶のパック、水100ml、砂糖大さじ2を入れて電子レンジで2分加熱する。あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- 3 鍋に米粉、豆乳を入れて混ぜながら加熱する。
- 4 3がなめらかになったら、1を加えてよく混ぜる。煮たってクリーム状になったらぼったりするまで加熱し、火からおろす。器に入れて冷やす。紅茶ソースをかけていただく。