

紅茶風味のかぼちゃデザート

紅茶のかがりがほんのり



材料(4人分)

かぼちゃ	……	200g
砂糖	……	大さじ3
水	……	100ml
棒寒天	……	1/4本
水	……	200ml
紅茶(ティーバッグ)	……	1パック

作り方

- 1 かぼちゃは皮をむき、薄切りにする。棒寒天は、たっぷりの水に浸す。やわらかくなったら、細かくちぎり、水気を絞る。
- 2 鍋にかぼちゃと水 100ml を入れ煮る。かぼちゃが柔らかくなったら、砂糖を加え、1分程煮る
- 3 鍋に水 200ml とちぎった棒寒天をいれ、加熱する。沸騰したら弱火にして、寒天が透き通って来るまで、へらでかき混ぜながら煮とかす。寒天が溶けたら、紅茶のパックを入れ1分程おき、取り出す。
- 4 2 のあらか熱がとれたらミキサーでなめらかになるまで攪拌する。
- 5 4 と 3 を合わせ、よく混ぜ、プリン型に入れて冷やす。