

チョコブラマンジェ

ふんわりなめらかな里芋が入っていると思えないデザートです



材料(4人分)

さといも(冷凍)	100g
砂糖	70g
豆乳	300ml
水	200ml
棒寒天	1/2本
ココア	大さじ1

作り方

- 1 里芋は耐熱ボウルに入れ、電子レンジ600Wで2分加熱する。
- 2 ミキサーに1、豆乳、砂糖、ココアを入れ攪拌する。
- 3 鍋に水を入れ、棒寒天をちぎって加え、加熱し寒天を溶かす。
- 4 3の寒天が溶けたら、2に加えてよくかき混ぜ、器に入れて冷やす。

・クランベリーを真ん中に飾りました。