

いちごくずプリン

もっちりしたあまずっぱいデザート



材料(4人分)

豆乳		400ml
くず粉		30g
砂糖		30g
いちごのプリザーブ		100g
<プリザーブ>		
いちご		200g
砂糖		60g
レモン汁		小さじ 2

作り方

- 1 プリザーブを作る。いちごを洗って縦半分もしくは4分の1に切る。耐熱容器にいちご、砂糖、レモン汁をかける。600W のレンジで5分30秒〜6分程度加熱する。
- 2 鍋に豆乳、くず粉、砂糖を入れよくかき混ぜる。溶けたら、火にかける。最初は強火で、粘りが出て来たら弱火にして、底からしっかり混ぜる。
- 3 木べらですくって、流れ落ちにくい程度になったら、いちごのプリザーブを加え混ぜる。器に流し入れて冷やす。
- 4 冷やし固まったら、表面にソースとしてプリザーブをのせる。