

# 豆乳クリーム あんソース

白玉粉で作ったクリームにあんを添えた温かいデザート



## 材料（作りやすい量）

白玉粉	.....	20g
水	.....	大さじ2
砂糖	.....	大さじ2
豆乳	.....	200ml
つぶあん	.....	100g
豆乳	.....	100ml

## 作り方

- 1 鍋に白玉粉を入れ、水を少しずつ加え、よく混ぜる。
- 2 白玉粉が溶けてなめらかになったら、砂糖を加え混ぜる。
- 3 砂糖が溶けたら、豆乳を加えよく混ぜ、加熱にする。ヘラでかき混ぜ鍋底が見えてくるくらいとろりとしたら、火から下ろす。
- 4 粒あんに豆乳を加えて混ぜて温める。
- 5 器に3をスプーンですくって1/4程度入れ4をかける。