

ストロベリームース

いちごをたっぷり入れたピンク色がかわいいデザートです



材料（作りやすい分量）

米粉	……	大さじ 2
砂糖	……	大さじ 2
豆乳	……	400ml
寒天	……	4g
水	……	200ml
いちご	……	200g
砂糖	……	70g
レモン汁	……	小さじ 2

作り方

- 1 いちごは洗ってへたをとり、半分に切り、耐熱容器に入れる。レモン汁、砂糖をかけ、しばらく放置する。水分が出て来たらレンジ 600W3 分で加熱する。加熱後飾り用に 1/4 程度取り分ける。残りを生地用にフォークの背で果肉を潰す。
- 2 鍋に粉寒天と水を入れて加熱する。かき混ぜながら寒天を煮溶かす。溶けたら火から下ろす。
- 3 別の鍋に、米粉、砂糖、豆乳を入れよく混ぜる。たえず混ぜながら火にかける。とろみが出て来たら火からおろし、2 を加えよく混ぜ合わせる。よく混ぜたら果肉を潰した生地用の 1 を加えさらに混ぜる。
- 4 器に流し入れ冷蔵庫で冷やす。飾り用に取り分けておいた 1 をかける。