

ココプリン

トロピカルなフルーツを添えたココナッツ風味のデザートです



材料（4 個分）

甘酒	……	1 2 5 g
ココナッツ粉末	……	3 0 g
豆乳	……	7 0 ml
葛粉	……	1 5 g
オリーブ油	……	大さじ 1
砂糖	……	大さじ 2
マンゴー	……	適量
パパイア	……	適量

作り方

- 1 マンゴー、パパイアは5 mm 角くらいにカットして冷蔵庫で冷やしておく。
- 2 甘酒、ココナッツ粉末、豆乳、葛粉、オリーブ油、砂糖をミキサーに入れ攪拌する。
- 3 2 をココット型に入れてラップをする。
- 4 鍋にココットの高さ半分くらいがつかくらいまでの水を入れ加熱する。
- 5 沸騰したらココットを並べふたをして弱火で加熱する。
- 6 1 5 分加熱したら取り出し、水で冷やし、あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- 7 1 のフルーツをのせてできあがり。