

# 甘酒プリン

とろりとなめらかなプリン、いちごのピンク色がかわいいデザートです



## 材料 (4人分)

甘酒	.....	200ml
豆乳	.....	70ml
砂糖	.....	大さじ2
アガー	.....	小さじ2
いちご	.....	8個

## 作り方

- 1 砂糖とアガーをボウルに入れ、よく混ぜ合わせておく。
- 2 いちごは6個をフォークの背でつぶす。2個は半分に切っておく。
- 3 甘酒と豆乳を鍋に入れ、火にかける。湯気がたったら、1の砂糖とアガーを入れ混ぜながら溶かす。
- 4 アガーが溶けたら火をとめ、つぶしたいちごを入れよく混ぜる。
- 5 あら熱をとれたらココット型などの容器に入れ冷蔵庫で冷やす。
- 6 食べるときに、半分に切ったいちごを飾りできあがり。