

ほうじ茶ミルク羹

《材 料》(4人分)

牛乳..... 1カップ
ほうじ茶の葉..... 大さじ2
水..... 1カップ
粉寒天..... 1カップ
砂糖..... 40g
甘納豆..... 30g



《作 り 方》

鍋に牛乳を入れ火にかけ、沸騰したら火を止め、ほうじ茶の葉を加え5分ぐらいおき、キッチンペーパーでこし、ほうじ茶ミルクを作る。

別の鍋に粉寒天と水を入れ火にかけ、かきまぜながら2分ほど沸騰させ、寒天が完全に溶けたら、砂糖を入れ溶かし、火を止め、ほうじ茶ミルクを加え混ぜ合わせる。

4個の容器に甘納豆を等分に入れた中に②を流し冷し固める。