

豆乳プリン

<材料> 約4人分(大人)

調整豆乳	240cc
砂糖	20g
アガー	1.5g
生クリーム	60cc

<作り方>

- ① 砂糖とアガーを良く混ぜておく。
- ② 豆乳を鍋に入れ、中火にかけ、①を加え良く溶かす。砂糖とアガーが溶けたら火を止める。
- ③ ②に生クリームを入れて混ぜる。
- ④ 容量80ccほどのプリン型に分ける。
- ⑤ ラップをして、冷蔵庫で冷やし固める。

【備考】

☆ジャムなどお好みのものをかけて♪

