



錦秋の抹茶ぶりん

660kcal / 調理時間90分

[材料 4人分]

A	
牛乳	3カップ
水で溶いた抹茶	小さじ2
砂糖	大さじ3
粉ゼラチン	
ゆであずき(缶詰・加糖)	大さじ1
ブラックコーヒー(液)	1/2カップ
栗の甘露煮	大さじ4
	4個

[作り方]

1. 粉ゼラチンを水大さじ3 (分量外) にふり入れ、ふやかす。
2. 鍋にAを入れて温め、砂糖がとけたら火を止め、1のゼラチンを加えてとかす。
3. 2の粗熟を取り、器に注ぎ分けたら、冷蔵庫で冷やしかためる。
4. ボウルにあずきとコーヒーを混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。
5. 3がかたまったら、4のをせ、栗を刻んで飾る。

[ポイント]

4. ゆであずきにブラックコーヒーを加えると、味にコクと香ばしさが加わる。