

【米粉豆乳ヨーグルト】

《材料》	4人分	備考
水	9 g	シロップ
上白糖	5 g	
水	1.12 g	水溶き米粉
米粉	1.12 g	
豆乳入りホイップ	12 g	ホイップ
上白糖	6 g	
豆乳ヨーグルト	20 g	
レモン(果汁)	1.8 g	
パイン缶(カット)	160 g	



米粉豆乳ヨーグルト

《作り方》

- ① 鍋に水と砂糖を入れ、火にかけ煮溶かす。
水溶き米粉を加え、へらで混ぜながら中火の弱火にかけ、つやのある糊状になるまでしっかり練り、冷ましておく。
- ② 豆乳ホイップクリームに砂糖を加えて泡立て、豆乳ヨーグルトと合わせる。
- ③ ②に①を合せ、レモン汁を加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 季節のフルーツに③をのせる。

《ポイント》

※米粉と水の割合は、米粉:水=1:1~2

※シロップと水溶き米粉を合せたものは、ヘラに取っても落ちない程度に練る。

※豆乳ホイップクリームは、しっかり角が立つ位を目安にホイップする。

※米粉豆乳ヨーグルトは、冷やすと形状を保てる位の固さになる。