# ３　米粉のきなこムース

＜研修会レシピ＞

| 材　料（13×15×4 の流し型） | | |
|---|---|---|
| 粉寒天 | | 2g |
| 水 | | １と 1/2 カップ |
| 豆乳 | | １カップ |
| (A) | 砂糖 | 1/2 強カップ |
| | きなこ | 大さじ４ |
| (B) | 米粉 | 大さじ２ |
| | 水 | 大さじ２ |

① （A）と（B）はそれぞれ混ぜておく。
② 鍋に粉寒天と水を加え混ぜ、火にかけ沸騰したら弱火にし、２分間寒天を煮溶かす。
③ ②に（A）を振り入れてサッと混ぜ、（B）を加えて混ぜ、とろみが出るまでよく混ぜながら煮る。
④ 冷たい豆乳を加えて混ぜ、粗熱を取る。
⑤ 型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めて、切り分ける。

memo