# ８　白桃と米粉のココアムース

＜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 |
| 白桃(缶詰め半割り) | | ２コ |
| (A) | 砂糖 | 1/2カップ |
| | ココアパウダー | 大さじ３ |
| (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。白桃は水気を拭き、半割りを６等分に切る。
② 鍋に粉寒天と水を加えて混ぜ、火にかけ沸騰したら弱火にし、２分間粉寒天を煮溶かす。
③ ②に（A）をふ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、白桃を入れて、冷蔵庫で冷やし固めて、切り分ける。

memo