

## 抹茶豆乳ぷいん

材料	4 個分
無調整豆乳	3 0 0 m l
抹茶	1 5 g
砂糖	8 0 g
生クリーム	5 0 m l
ゼラチン	3 . 8 g

粒あん 適量  
白玉粉  
水

### 作り方

- ①豆乳に砂糖を入れ火にかけて沸騰しないように 8 0℃くらいまでに加熱し、ゼラチンを振り入れ、溶かす。
- ②ゼラチンが溶けたら生クリームを加え、火を止める。
- ③抹茶に②を何回かに分けて入れ混ぜる。こす。
- ④冷たく冷やしながら、とろみがつくまで混ぜる。
- ⑤器に注ぎ、冷蔵庫で4時間以上冷やし固める。
- ⑥白玉粉は水を加え混ぜ団子を作る。鍋に湯を沸かし、沸騰したら白玉団子を入れ柔らかく煮る。