

## 米粉のもっちりココナッツゼリー いちごソース



### 材料

(約5個分)

A

白玉粉 25g  
(米粉でも可)  
粉寒天 4g  
牛乳 350ml  
てんさい糖 40g

B

生クリーム 100ml  
ココナッツミルク 70ml  
コアントロー 小さじ1  
※バニラエッセンスでも可。

C

いちご 150g (約12粒)  
てんさい糖 25g

### 作り方

1. ボウルにAを入れて泡立て器でよく混ぜあわせ、こす。
2. 1を鍋に移して、中弱火にかけ、ゴムべらで鍋底から混ぜながらよく練る。鍋のまわりがふつふつしてきたら、さらによく混ぜながら粉っぽさがなくなるまで、しっかり火を通す。
3. 火から下ろしてBを加え、泡立て器でよく混ぜる。器に流し入れ、粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やし固める。
4. Cのいちごを薄切りにし、てんさい糖を加えてフォークでつぶし、いちごソースを作る。
5. 冷やし固めた3に4のいちごソースをかける。

### NOTES:

しっかりと火を入れて粉っぽさをなくするのがポイント。

もっちりしたやわらかい口あたりのゼリーです。白玉粉を米粉にしてもOK!

乳アレルギーの方は、他の植物性ミルクや甘酒などで、アレンジしてみてください。