

季節で検索 **ハッピーレシピ辞典**



「ハッピー料理教室 エスビー食品 2015年2月22日より」

ジンジャープリン ハッピー料理教室



※写真はイメージです。

- 1 ミキサーに豆乳200mlと甘酒を入れて滑らかになるまで混ぜる。
- 2 鍋に1と豆乳200ml、はちみつ、乾燥しょうが、粉寒天を入れて中火にかけ、木べらで混ぜながら加熱する。煮立ったら弱火にして混ぜながら、2～3分加熱する。
- 3 器に入れて冷やし固め、りんごジャムとシナモンシュガーをお好みの量ふり、ペパーミントを飾る。

材料(4人分)

S & B シナモンシュガー	適量
S & B 乾燥しょうが	小さじ1/2
S & B ペパーミント (小袋)	適量
豆乳	400ml
甘酒	80g
はちみつ	40g
粉寒天	4g
りんごジャム	適量

レシピで使用している商品のご紹介

