

天満屋ストア・日清オイリオグループ

ハッピー料理教室

2016年3月20日(日)開催



黒豆とヨーグルトのレモンカートかけ



※写真はイメージです。

材料(4人分)

- ・プレーンヨーグルト 400g
- ・黒豆(市販の煮豆) 50g
- A {
 - ・レモン汁 1コ(50cc)
 - ・グラニュー糖 50g
 - ・ボスコ エキストラバージンオリーブオイル 30g
 - ・卵 1コ

作り方

- ① ボウルにAを全て入れる。
- ② ボウルを湯せんにかけて混ぜる。
クリーム状になったら湯せんから上げ、冷ます。
- ③ 器にヨーグルトを入れ、②をかけ黒豆をのせる。

このレシピで
使用したのは
コレ!



ボスコ
エキストラバージン
オリーブオイル

