

マンゴープリン

アジアン デザート

材料 (2人分)

フィリピンマンゴー	1個
エバミルク	大さじ2
レモン汁	大さじ1/2
アガー	小さじ1.5
水	120cc
グラニュー糖	25g
ミント	2枝



作り方

1. マンゴーの皮をむき、果肉を取り出す。
2. ミキサーに果肉を入れピューレ状にし、エバミルクとレモン汁を加え混ぜる。
3. 小さいボウルにアガーとグラニュー糖を混ぜる。
4. 鍋に水を入れ、そのなかに3を少しずつ混ぜながら入れる。さらに、混ぜながら加熱し、1分間、沸騰させたら火を止める。
5. 4の鍋に2を加え混ぜ合わせ、グラスに流し入れて冷蔵庫で冷やす。
6. 食前にミントを飾る。

作業時間 30分
主な調理器具 ミキサー、鍋、ボウル、泡だて器

★<http://cookingforest.net/>★