



豆乳ババロア



* 材 料 * 4個分 *

| | | | |
|-----------------------|------|-----------|------|
| ・豆乳(調整) | 80ml | ・ゼラチン | 4g |
| ・オレンジジュース (果汁100%) | 80ml | ・水 | 20ml |
| ・ヨーグルト(無糖) | 80g | ・ホイップクリーム | 適量 |
| ・砂糖 | 30g | ・とんがりコーン | 8個 |
| | | ・チョコペン | 適量 |

* 作 り 方 *

1. ゼラチンに水を入れて、ふやかしておく。
2. 鍋に豆乳、オレンジジュース、砂糖を入れて火にかける。砂糖が溶けたら、1のゼラチンを入れる。沸騰直前に火を止め、粗熱をとる。
3. 2にヨーグルトを入れて、よくかき混ぜる。
容器に入れて、冷蔵庫で冷やし固める。
(30分~1時間程度)
4. 3にホイップクリーム、とんがりコーンをのせる。
チョコペンで顔を描く。