

## アジア風あんぽ柿の米粉ミルクプリン



生姜で風味付けしたあんぽ柿のコンポートに、米粉で作ったトルコ風もちりミルクプリンを合わせました。黒蜜とシナモンパウダーをかけていただきます。☒

### [材料] 2人前

- ・あんぽ柿…2個
- ・生姜…1片
- ・水…200ml
- ・きび砂糖…大さじ2
- ・(a)牛乳…200ml
- ・(a)無糖ヨーグルト…100g
- ・(a)米粉…大さじ3
- ・(a)きび砂糖…大さじ2

### ■トッピング

- ・黒蜜…適量☒
- ☒シナモンパウダー…少々

### [作り方]

1. あんぽ柿のヘタを切り落とし半分に切る。生姜は皮をむいて薄い輪切りにする。
2. 小鍋に1、水、きび砂糖を入れ中火にかける。沸騰したら弱火にして蓋をして10分ほど煮る。
3. 火を止め、生姜とあんぽ柿を取り出す。残った煮汁に(a)を入れ混ぜながら中火にかける。とろみがついたら1~2分ほど底からしっかり混ぜて火からおろす。
4. 器に3とあんぽ柿を入れ冷蔵庫で冷やし固める。黒蜜をとシナモンパウダーをかけて完成です。