

■オンノチャウチヨウ(ココナツを使ったデザート)/4人分

●材料<4人分>

- ・ココナツミルク=350 ml
- ・白砂糖=120 g
- ・塩=小さじ2
- ・Agar Powder=30 g
- ・ミント=少々
- ・水=350 ml

●作り方

- ①鍋に水(300 ml)、砂糖(120 g)、塩(小さじ1)、アガパウダー(20 g)を入れ、中火で5分くらい絶えず混ぜながら熱する。弱火にして固まって来たらパットに流し入れ冷蔵庫で冷やす。
- ②使った鍋を綺麗に洗い、ココナツミルク(350 ml)、アガパウダー(10 g)、塩(小さじ1)、水(50 ml)を入れて中火で5分くらい絶えず混ぜながら熱する。少し固まって来たら、火を止めて水を張ったボールで鍋を冷やす。(ココナツミルクの余熱を完全に取る事)
- ③①を冷蔵庫から取り出し、その上にココナツミルクを流し入れ冷蔵庫で冷やす。
- ④固まったら冷蔵庫から取り出し、等分にカットし器に盛る。トッピングにミントを添える。

