

卵乳小麦不使用！

# 豆乳フラマンジェ

～クラッシュ桃ゼリーを添えて～

## 【材料】（3個分）

### ○フラマンジェ

豆乳	265g
米粉	16g
砂糖	25g
バニラエッセンス	少々
○桃ゼリー	
桃の缶詰のシロップ	60g
水	大さじ3
ゼラチン	1g
桃	好きなだけ



## 【作り方】

- ①ボウルに豆乳と米粉を入れ、なめらかになるまで混ぜる。
- ②①を弱火にかけ、少しとろみが出てきたら2回ざるで濾す。
- ③②をさらに火にかけ、絶えず混ぜながらボコボコと沸騰するまで熱して、砂糖を加える。
- ④とろりとしてきたら火を止め、バニラエッセンスを加えしっかりと混ぜる。
- ⑤器に流し入れ、粗熱をとって、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥桃の缶詰のシロップを鍋で温める。
- ⑦温めたシロップに水にふやかしたゼラチンを溶かす。  
溶けたらバットに流し入れて固める。
- ⑧冷蔵庫でよく冷やし、固まったらフォークなどで崩す。
- ⑨⑤に切った桃、桃ゼリーを飾って完成！