

ヴィーガン・カスタードプリン

レシピ提供/アンデス料理のお宿 タンボロッジ料理長大屋敏男氏



【材料】 2~3 個分

チェチの粉	28g
(ふるっておく)	
甘酒 (米糍から作る)	20g
米飴	20g
ビタリッツ(ライスミルク)	180g
オルチョサンニータ	6g
塩	少々
カラメルシロップ	必要な分
(メープル粉状なら小さじ1強/人)	

【作り方】

- 1) プリン型にオルチョ (分量外) を塗り、カラメルシロップを流し入れておく
- 2) チェチの粉とカラメルシロップ以外を鍋に入れて沸騰させる
- 3) 火を止めて一呼吸おいたら、チェチの粉を鍋に入れて泡だて器などでよく混ぜた後、ミキサー (ブレンダー) で攪拌し、なめらかにする
- 4) 1) のプリン型に 3) を流し込み、冷蔵庫で良く冷やし固める
- 5) 冷蔵庫から出して型から取り出し、皿に盛ってデコレーションをする

※ライスミルクは豆乳などで代用も可能です

ライスミルクを使用の場合はあっさり目に、豆乳の場合は生クリームっぽく仕上がります