

ババロア～レンジで苺ソース添え～



材料（作りやすい分量）

【ババロア】

A・COOP ババロアの素
（抹茶、バニラ味）各1袋（75g）

熱湯 100ml×2
牛乳 200ml×2
（袋の表示と同じ分量です。）

【苺ソース】

苺 1パック
砂糖 苺の重さの 30～40%
（※甘さはお好みで調整して
ください。）
レモン汁 少々

作り方

【ババロア】

- 1) ボウルに熱湯 100mlを入れて、ババロアの素（抹茶）1袋（75g）を加え、混ぜてよく溶かす。
- 2) 冷たい牛乳 200mlを加え、泡だて器で1分ほど混ぜる。
- 3) 容器に流し入れ、冷蔵庫で30分ほど冷やし固める。
- 4) 1～2の手順と同様に、ババロアの素（バニラ味）を溶かして牛乳を混ぜ、3にゆっくり流し入れて冷蔵庫で1時間ほど冷やし固める。
- 5) お好みで4に苺ソースをのせて完成。

【苺ソース】

- 1) 苺はヘタを取り、半分か4つ割に切っておく。半量の砂糖をなじませ、混ぜておく。
- 2) 耐熱容器に入れ、ラップをふんわりとかけ、500Wのレンジで5分加熱する。
- 3) アクが出ているようであれば取り除き、残りの砂糖を加えて混ぜ、再度5分ほど加熱する。ふきこぼれないように気を付け、1分おきに軽く混ぜて様子を見る。
- 4) 好みのかたさになったらレモン汁を加えて混ぜる。