アーモンドミルクぜんざい

ミルクぜんざいをアーモンドミルクで作ってみました。

ほんのりアーモンドの香ばしい風味がプラスされて、ちょっとしたプレミアム感です!

甘さはあんこの量で調節してくだされればいいのですが、足りなければお砂糖をプラスしてもOK。

普通のぜんざいに飽きたらぜひどうぞ。

アーモンドミルクぜんざい

材料

アーモンドミルク 150ml
あずき 大さじ2~4

作り方

アーモンドミルクを鍋で温めるか、レンジ600Wで約2分温める。
あずきを入れてよく溶かす。

アツアツをふうふう言いながらいただく。

先日ご紹介したアーモンドミルクで作ります！ https://non-alcoholic.net/non-alcoholic/almondbreeze-original/

冷たい時より、アーモンドミルクの風味がふわーっと広がるんです♪
ホットアーモンドミルクもウマしですよ。

あんこは缶のものを使いました。



井村屋 ゆであずき特4号缶 430g
posted with カエレバ
井村屋
Amazonで探す
楽天市場で探す
今回は粒あんで作りましたけど、もちろんこしあんでも♪

あんこによって甘さが微妙に違うので、あんこの量はお好みです！
ガッツリ入れても、アーモンドの風味はしっかり残ります。

このブログでは、なるべく誰でも簡単に手に入る材料で（スーパーとかで買えないようなものは、ネットで買えるリンクを貼るようにします）、チャチャチャーっと作れるものを公開していこうと思ってるので、レシピっていうほどでもないものばっかりになると思います（笑）

だって飲みたいときにすぐに飲みたいもんねぇ？

こんな感じでユルユルーっと更新していきますので、どうぞよろしゅうです。