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。