



抹茶トライフル

グラス4個分

材料

- 宇治抹茶プリンの素 80g
- 熱湯 (90℃以上) 250ml
- 市販カステラ、もしくは、
スポンジケーキ 適量
- 黒豆 適量

トッピング

- 黄桃
- ミント

- 1 宇治抹茶プリンの素80gを250mlの熱湯で溶き、ボールに入れたまま、冷蔵庫で3時間以上冷やしておく。
- 2 ①をホイッパーでなめらかになるまで混ぜる。
- 3 グラスに②をスプーンで2~3杯入れ、カステラ、黒豆を交互に入れていき、黄桃やミントなど、お好みのものを飾ってできあがり。

