



## 抹茶プリンと ヨーグルト



### 材料

- 宇治抹茶プリンの素 80g
- 熱湯(90℃以上) 250ml
- プレーンヨーグルト 適量

### トッピング

- りんご
- 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 デザートグラスをかたむけ、スプーンで②を入れたところに、プレーンヨーグルトを入れる。スライスしたりんごやミントを飾ってできあがり。

