

料理名

紅大豆のデザートディップ

4人分

調理時間 20分



作り方

1. 紅大豆をひと晩水につけておき、そのまま茹でる。
2. 茹でた紅大豆をフードプロセッサーにかける。
3. 生クリームとグラニュー糖をハンドミキサーで固めにホイップする。
4. 「2」と「3」をざっくり混ぜ合わせてディップを完成させる。
5. 「4」とホイップクリーム、クラッカーを盛り付けて完成。

材料

- ◆ 紅大豆【川西町紅大豆生産研究会】 60g
- ◆ グラニュー糖 25g
- ◆ 生クリーム 120g
- ◆ ホイップクリーム 1本
- ◆ クラッカー 適量