

# もちもちパイゼリー



		材 料	
1 個分		市販のスライス缶の場合 (180ml 型4~6個分)	
パイ・クラッシュ缶果肉	30g	パイ缶スライス	3枚
A	牛乳	100ml	400ml
	粉寒天	0.25g	1g
	米粉	5g	20g
	グラニュー糖	10g	40g
ミントの葉	適量	適量	適量

1. パイ・クラッシュ缶果肉はざるにあけ、水気を切っておく。(パイ缶スライスの場合、みじん切りにしておく)

飾り用に、大さじ1を取り分けておく。



2. 鍋にAの材料を牛乳から順に入れ、泡だて器でよく混ぜる。



3. 2を火にかける。沸騰したら弱火にして、約1分かき混ぜながら火を入れる。

火を止め、パイ・クラッシュ缶果肉を加え、かるく混ぜる。



4. 器に取り分け、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。仕上げに、1の飾り用のパイとミントの葉を飾る。

