



★小梨のスノーヨーグルト



僕みたい!



<材料>

牛乳	400cc
クリームチーズ	50g
小梨	4個
砂糖	大さじ3
水	2カップ
白ワイン	1/2カップ
キーウイ	1/2個



<作り方>

- ① 牛乳を沸かし約45℃まで冷ましてヨーグルト菌を入れてこたつで一晩置きヨーグルトを作る。
- ② ろ過紙でヨーグルトからホエー(乳清)を取り出しクリームヨーグルトを作る。
- ③ 小梨は皮をむき種を取り水と砂糖を合わせた中に入れて30～40分煮る。
- ④ 火からおろし白ワインをかけて一晩冷やす。
- ⑤ よく冷えた③の中にクリームチーズ・クリームヨーグルトをよく練り合わせる。
- ⑥ 皿に盛り、その上にクリームヨーグルトと③の煮汁をよく混ぜたものをかける。
- ⑦ キーウイを飾る。