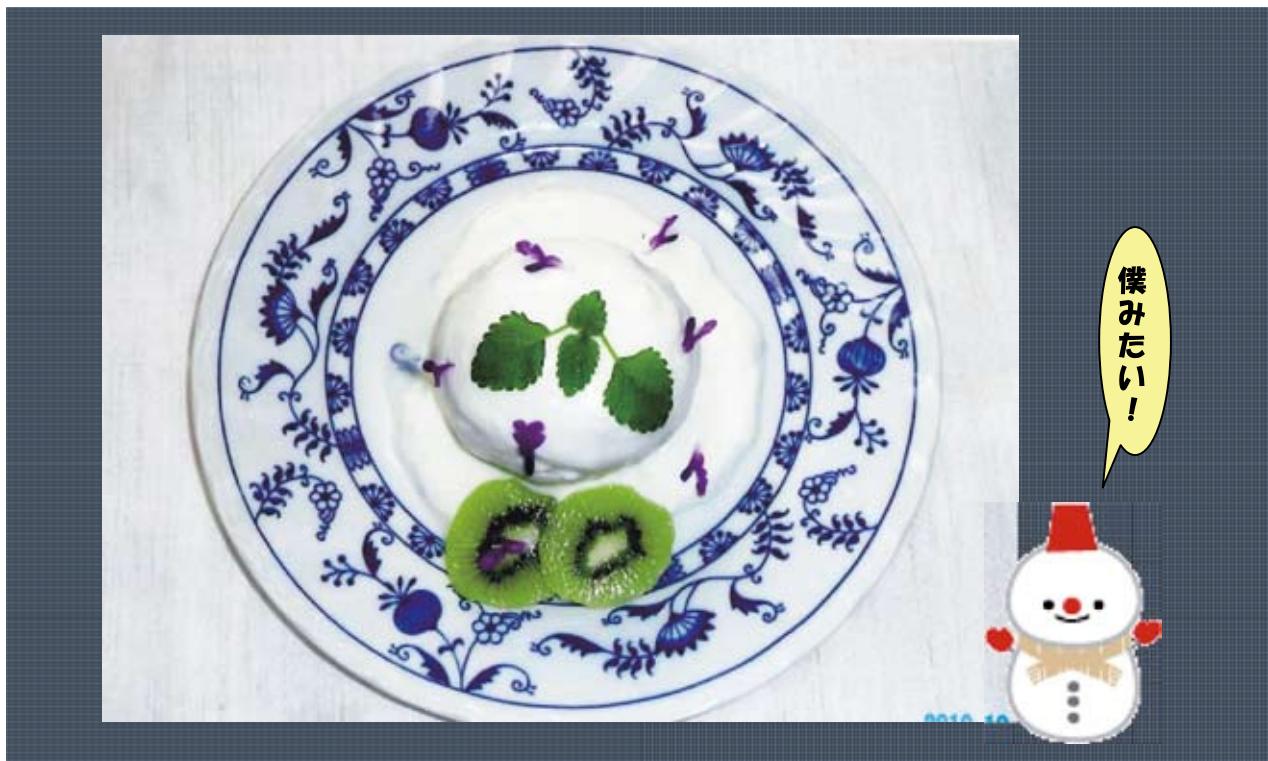


<所要時間> 15分(ヨーグルト・小梨の砂糖煮を作る時間は除く)



## ★小梨のスノーヨーグルト



### 〈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°C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。