

# ブルーベリー黒酢を使ったお手軽ブラマンジェ！ (Easy bramanje using blueberry black vinegar!)

## レシピの紹介

通常のブラマンジェでは、ゼラチン等でとろみをつけゲル化させるが、本レシピではアルファ化米粉とベータ化米粉を使うことで、とろみを調節します。黒酢を使用しており、健康志向なデザートになっています。

### ○所要時間(80分)

### ○材料(4人分)

#### 【A】

牛乳	300mL
純生クリーム	100mL
砂糖	大さじ3

#### 【B】

アルファ化米粉	大さじ1と1/2
ベータ米粉	大さじ1と1/2
ミツカン ブルーベリー黒酢	大さじ3

## ○作り方

1. 【A】をよく混ぜ合わせ、中火に掛け、沸騰しないように加熱する。
2. その後、加熱した【A】をよく混ぜた【B】に少しずつ加え、とろみが出るまで中火で加熱する。
3. 少し冷ました後、ブルーベリー黒酢を大さじ2加えて、軽く混ぜ合わせ、冷蔵庫にて30分～1時間ほど冷やし固める。
4. 固まった状態でブルーベリー黒酢を大さじ1加え、出来上がり。

