

## 和風スイーツ

# ずんだパフェ

### 材料 4人分

<ずんだあん>

- ・むき枝豆 100 g
- ・水 小さじ4杯位
- ・塩 ひとつまみ
- ・砂糖 大さじ2~3杯(甘さはお好みで調整してください)

- ・コーンフレーク 35 g
- ・バニラアイスクリーム 40 g
- ・きな粉 小さじ2杯
- ・トッピング：ホイップクリーム適宜、ウエハースなど

### 作り方

- 1、むき枝豆を軟らかくゆでて、ゆで汁は捨てて、豆だけをすり鉢やフードプロセッサーですりつぶし、鍋に移して砂糖、水、塩を加えてこがさないように注意しながら、あんこ状になるまで練る
- 2、器にコーンフレーク、半量のきな粉を入れ、アイスクリームをのせて、上に①のずんだあんと残りのきな粉をかける。  
お好みでホイップクリーム、ウエハースなどを飾る

※ アイスクリームが少し溶けて、コーンフレークにしみ込んだ位の時がおいしく召し上がれます。

※ このずんだあんは餅や、白玉団子にかけたり、ジャムの代わりにパンや、クラッカーに塗ってもおいしいです。

