



今回は「りんごとにがりもめんのパフェ」を紹介します。りんごとシナモンは、寒い時期に落ちてしまう新陳代謝を助ける効果が期待できます。当店のフラッグシップである「にがりもめん豆富」とシナモンを効かせたりんごのコンビネーションは、朝食や簡単でヘルシーなデザートにぴったりです。

2-3人分

時間：10-15分

材料

- 染野屋にがりもめん豆富 (半丁)
- りんご (1個)
- グラノーラ (30g)
- シナモン (大さじ2)
- ブラウンシュガー (適量(小さじ3))



レシピ

1. りんご1/2個を皮をむいてさいの目にカットする。
2. 鍋にカットしたりんご、シナモン、ブラウンシュガーを入れ中火で煮る。(約 5分)
3. 残り半分のりんごをすりおろし、鍋に加えて全体をよく混ぜる。
4. ボウルに豆腐を入れ、崩す。
5. グラスに豆腐、グラノーラ、りんごの層になるように盛り付ける。



いただきます！