

## ふわふわヨーグルトとあまおういちごソース



### 材料（4人分）

#### 【あまおうソース】

いちご（あまおう）	100g
*あまおういちごがなければ他のいちごでもよい	
グラニューとう	大さじ3
レモンじる	大さじ1

#### 【ふわふわヨーグルト】

むとうヨーグルト	250g
生クリーム	100g
グラニューとう	大さじ1

## 作り方



1. いちごはへたを取り、小さく切る。



2. いちごをたい熱よう器に入れて、グラニューとうとレモンじるを入れて混ぜる。



3. ラップをかけずに、電子レンジ 600wで2分加熱して、よく混ぜ、さらに2分加熱して、冷やす。



4. ザルの上にクッキングペーパーをのせて、ヨーグルトを入れ、15分くらい水切りする。



5. 生クリームにグラニューとうを入れて、ふんわりするまであわ立てる。④を加えて混ぜる。



6. 器にもりつけ、いちごソースをかける。