

抹茶ババロア



◆材料

生カシューナッツ	60 g
(たっぷりの水に浸水させる)	
水	60 g
アガベシロップ	30 g
ココナッツオイル	30 g
抹茶	大1
塩	少々

◆作り方

1. ココナッツオイル以外の全ての材料をフードプロセッサーで滑らかになるまで約3分混ぜる。
2. ココナッツオイルを加えて 10 秒から 20 秒混ぜる。
3. お好みの容器に入れ 3 時間以上冷やし固める。