

「きな粉プリン」

【材料：4人分】

牛乳……………250ml
さとう……………35g
ゼラチン……………5g
水……………50ml
きな粉……………大さじ1/2
※好みで黒蜜を適量



【作り方】

- ① 水50mlにゼラチンを溶かす。
- ② 鍋に牛乳とさとうを入れて混ぜ、80℃くらいに温め、火を止める。そこへ、きな粉を入れて混ぜ。さらに①を加えてよく混ぜる。
- ③ 粗熱をとり、容器に流し入れて冷蔵庫でよく冷やす。好みで黒蜜をかける。