

牛乳プリン

4 個分(100ml×4)

材料

牛乳 400ml
グラニュー糖 40g
ゼラチン 4g
お好みの果物 適量

インスタントコーヒーや紅茶、ココア、チョコなどを加えるといろんな味のプリンになるよ。

水ゼリー

4 個分(100ml×4)

材料

水 400ml
グラニュー糖 60g
ゼラチン 7g(又は 6g)

作り方

1. 牛乳、グラニュー糖を鍋に入れて、沸騰直前まで温める。(80℃程度)
2. 火を止めて、ゼラチンを振り入れてよく混ぜる。
3. ザルで2をこす。
4. ボウルに氷水を用意して、3の粗熱をとる。
5. 容器に流し入れる。
6. 冷蔵庫で冷やし固める。

作り方のポイント

ゼラチンをきちんと溶かすこと。
果物を入れるときはきちんと水分を取ること。また、生のキウイ、パイナップル、メロンを使うとゼラチンで固まらないことがあります。



もっと簡単！！

マシュマロ牛乳プリン

材料

牛乳 200ml
マシュマロ 90g
(ビターチョコ 50g でチョコプリンになるよ)

作り方

1. 大きめの耐熱ボウルにマシュマロ 90g と牛乳を半量入れ、600wで2分ほど加熱する。
2. (割砕いたチョコをいれる。)よく混ぜ溶かしたら器に流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。

最後にクイズです。

りくべつ牛乳やしぼりたての生乳で牛乳プリンを作ったら、2層になったよ。

どうしてかな??調べてみよう!