



陸別町で行っております「牛乳消費拡大事業」の一環として、陸別町農畜産物加工研修センターさんより、12月21日(木)に牛乳プリンが提供されました。前回7月14日に提供の際には牛乳を使ったプリンレシピについて、ご紹介いたしました。今回は、クリスマスなどのパーティにぴったりな「バケツでプリン」についてのレシピを提供していただきましたので、お知らせいたします。ぜひ冬休み期間中に、ご家庭で作ってみてはいかがでしょうか。

## バケツでプリン 約2リットル分(約20人分)

### ざいりょう 材料

#### (プリン液)

卵 (M)	7個
牛乳	1,500ml
グラニュー糖	290g
ゼラチン	50g
水	200ml
バニラオイルまたはバニラエッセンス	10滴

#### (カラメルソース)

グラニュー糖	140g
水	70ml



### ようい □用意するもの

- プリン用容器 (2.5~3リットル容量の容器)
- クッキングシート

### つく □作り方

#### (前準備)

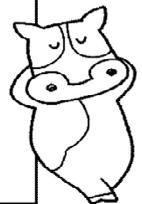
水200mlの入れた容器にゼラチン50gを振り入れて混ぜておく。

ボウルに卵を割り入れて、よく溶いておく。

#### (カラメルソース)

- フライパンに砂糖140gと水70mlを入れて、強火で加熱する。
- 茶色に色づいたら火から下ろし、揺らして余熱でカラメル色になったらクッキングシートに広げる。(耐熱性の容器なら直接入れてもOKよい。)冷えたならプリン用容器に入れる。

甘さ控えめで固めなプリンですので、型から抜いた後に生クリームや果物でデコレーションしても美味しくいただけます。



#### (プリン液)

- 牛乳1,500mlとグラニュー糖290gを鍋に入れて、沸騰直前まで温める。
- 火を止めて、ゼラチンを入れてよく溶かす。
- 卵液に3回に分けて混ぜる。
- ザルで3をこす。
- バニラオイルまたはエッセンスを10滴ほど加える
- ボウルに氷水をつくり、プリン液の粗熱をとる。
- カラメルソースを入れたプリン用容器に流し入れる。
- 冷蔵庫で一晩ほど冷やし固める。