

秋色おやつ メープルプリン



材料(5個分)

牛乳	370g
生クリーム	30g
三温糖	大さじ3
メープルゼリー	9袋
ゼラチン	5g
卵	2個
バニラエッセンス	少々

作り方

- 1 鍋に牛乳、生クリーム、三温糖、メープルゼリー4袋を入れてかき混ぜる。
- 2 1を火にかけ、沸騰直前で火を止める。
- 3 ボールに卵を割り入れ、よくほぐしておく。
- 4 ゼラチンは大さじ2の水でふやかしておく。
- 5 ある程度粗熱をとった2を3のボールに少しずついれて混ぜる。4も入れ、よく混ぜる。
- 6 こし器でこし、バニラエッセンスをいれて混ぜる。
- 7 メープルゼリーの袋をよく揉み、器の底全体に広がるように入れる。プリン1個につきメープルゼリーを1袋使用。
- 8 器にプリン液をゆっくりと流し込む。
- 9 冷蔵庫でよく冷やし固める。

* 卵は新鮮なものを使用し、当日中に食べきるようにしてください。