



きな粉のミルクプリン・タピオカ・飛騨えごまソースがけ

飛騨市立古川中学校 / 秋田結衣 (13) 岐阜県飛騨市



■ 材料

〈きな粉のプリン〉

A	・牛乳	250cc
	・生クリーム	250cc
	・グラニュー糖	20g
	・きなこ	25g
	・粉ゼラチン	5g

〈飾り〉

・タピオカ・・・適量(4カップの飾りに使う程度)

〈飛騨えごまソース〉

・えごま	20g
・牛乳	20cc
・砂糖	20g
・塩	少々

・クコの実・・・4つ

作り方

① タピオカを茹でる

〈きな粉のプリン〉

- 粉ゼラチンを少量の水でもどしておく。
- Aの材料を合わせ鍋に入れ火にかける。
- 混ぜながら沸騰直前で火を止め②のゼラチンを溶かす。
- 粗熱を取り、ガラスの器に流し冷蔵庫で冷やして固める。

〈飛騨えごまソース〉

- えごまをフライパンで軽く煎ってすり鉢でする。
- ⑥のえごまに牛乳・砂糖・塩を合わせる。
- プリンが固まったらタピオカとえごまソースをかけ、クコの実を添え完成。

【ロードバイス】 仕上がりはもう少し硬めの方が良いと思います。