

入賞

# おばあちゃんのロマンスプリン

長野県飯田市 主婦 櫻井 陽子(64歳)



材料 (直径12cm)

[黒ごまプリン]

牛乳 …………… 50ml

ゼラチン…………… 5g

〔黒ねりごま…………… 15g

A 砂糖 …………… 15g

〕ヨーグルト…………… 100g

[いちごプリン]

牛乳 …………… 100ml

ゼラチン…………… 5g

〔いちごジャム…………… 80g

B 砂糖 …………… 10g

〕ヨーグルト…………… 100g

レモン果汁…………… 大さじ1

缶詰めサクランボ…………… 7個

## 作り方

〈黒ごまプリン〉

1. 牛乳(50ml)を500Wのレンジで50秒加熱し、ゼラチンを加え混ぜる。
2. 別のボウルにヨーグルト・黒ねりごま・砂糖を入れて混ぜ、1.に加える。
3. レモン果汁を加え混ぜたら型に流し入れる。冷蔵庫で冷やし固める。

〈いちごプリン〉

1. 牛乳(100ml)を500Wのレンジで50秒加熱し、ゼラチンを加え混ぜる。
2. 別のボウルにヨーグルト・いちごジャム・砂糖を入れて混ぜ、1.に加える。
3. レモン果汁を加え混ぜる。〈黒ごまプリン〉が固まったらその上に流し入れて冷やし固める。
4. 型から外し、サクランボを乗せる。



## 審査委員長のアドバイス

黒ごまといちごの組み合わせが斬新! 驚きました!

※コンテストでは牛乳200ml以上の使用が条件でしたが、審査委員長の監修により調整しております。