

アジアなもちもちミルクプリン

岐阜県美濃加茂市 加茂農林高等学校 石田莉理



材料（4人分）

牛乳	350ml
粉ゼラチン	3.5g
砂糖(プリン用)	15g
冷凍マンゴー	適量
つぶあん	適量
さつまいも	100g
片栗粉	30g
砂糖(芋だんご用)	10g
ジャスミンティー	200ml
砂糖(シロップ用)	30g

作り方

1. 牛乳(350ml)を沸騰しない程度に加熱して、砂糖(プリン用)とふやかしたゼラチンを入れ溶かす。
2. 粗熱を取り2時間冷蔵庫で冷やす。
3. ジャスミンティーに砂糖(シロップ用)を入れて冷やしておく。
4. 皮をむいたさつまいもをレンジで柔らかくして片栗粉・砂糖(芋だんご用)を加えて捏ねる。
5. 一口大にして茹でる。だんごが浮いてきたら氷水で冷ます。
6. 器にミルクプリン・芋だんご・冷凍マンゴー・つぶあんを入れて3. をかける。



審査委員長のアドバイス

ミルクプリンがもっと主役になるようなトッピングだとより良いですね！