

入賞

ジンジャー香るもっちりミルクプリン

長野県岡谷市 主婦 AYA



材料(4人分)

牛乳	500ml
砂糖	45g
米粉	60g
すりおろし生姜	5g
塩	ひとつまみ
柑橘果汁	25mlほど

飾り用フルーツ

お好みで使用。今回は桃、貴陽、器と果汁に晩柑を使用

作り方

- 1 小鍋に砂糖と米粉を入れて混ぜる
- 2 生姜、塩、牛乳を鍋に入れ、弱火でとろみがつくまで混ぜる
- 3 柑橘果汁も加え、火を止めて器に入れる
- 4 粗熱が取れたら冷蔵庫に入れ、2時間～一晩ほどしっかり冷やす
- 5 お好みでフルーツを飾る

考案者のひと言

牛乳の甘さ、生姜のさっぱり、季節のフルーツとマッチしておいしいです。

審査
委員長の
コメント

小鍋一つで作れるのが嬉しいです。
生姜の風味が新鮮な感覚。

