



<下準備>

- ・ゼラチンをふやかしておく
板なら冷水につけ、柔らかくなれば絞っておく。
粉なら5倍の水にふり入れ、ふやければOK。

<食べ頃>

当日～2日ほど

材料

<抹茶プリン>

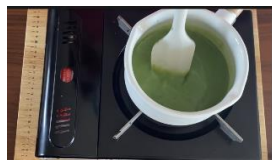
○牛乳	・・・	200 g
○砂糖	・・・	35 g
○抹茶	・・・	6 g
○生クリーム	・・・	40 g
○ゼラチン	・・・	5 g

<抹茶ソース>

○抹茶	・・・	小1 (2 g)
○砂糖	・・・	大2弱 (20 g)
○水	・・・	大2 (30 g)



①抹茶プリン作り
ボールに砂糖と抹茶を入れよく混ぜ、牛乳を少しずつ入れよく溶きのばす。



②鍋に漉しながら入れ、中火で温める。周りかふつつとして湯気が立れば火を止める。



③ゼラチンを加え、よく混ぜる。氷水に当てて、生クリームを加える。とろみがつけばカップに注ぎ入れ、冷蔵庫で1時間以上冷やす。



④抹茶ソース作り
耐熱ボールに全て入れ600Wのレンジで1分半かける。少しとろっとしていれば良い。煮詰めすぎると甘くなるので注意する。固まったプリンに、冷えたソースをかけて出来上がり。

<作り方動画>



抹茶のプリン