

もっちりぷるるん♪ ほろにが抹茶プリン



材料（4～5個分）

抹茶	… 大さじ 1
粉ゼラチン	… 5g
牛乳	… 300cc
砂糖	… 30g
生クリーム	… 100cc
あんこ	… お好み

作り方

- 1) 抹茶を熱湯（大さじ2）で溶き、粉ゼラチンは水（大さじ2）に入れてふやかしておく。
- 2) 鍋に牛乳と砂糖を入れて温める。沸騰直前で火を止め、①を加えてよく混ぜる。
- 3) 生クリームを加えて混ぜ、器に注いで冷やす。お好みであんこをトッピングする。



抹茶は緑茶の茶葉をすり鉢で粉末にしたものでも代用できるよ！
好みに応じて抹茶の量を調節してね！



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

