

米粉のなめらかプリン



材料（5個分）

A 米粉	…	50g
砂糖	…	50g
牛乳	…	500ml
卵黄	…	2個
トッピング (カラメルソースや黒蜜など)	…	お好み

作り方

- 1) 鍋にAを入れて混ぜ、弱火にかける。
- 2) 焦げないように泡立て器で混ぜる。とろみが付いたら火を止めて卵黄を加え、よく混ぜる。
- 3) ②が温かいうちに容器に注ぎ、冷蔵庫で冷やす。お好みでカラメルソースや黒蜜をかけていただく。



優しい甘さにうっとり♪



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!!

