

## きなこプリン

※出来上がり量の目安

直径約 7 c m のカップに半分程度注いだ状態で 6 個分です。

(写真参照)

### ◆材料

- ・無調整豆乳 : 400cc
- ・きなこ : 30g
- ・黒糖 : 30g
- ・ゼラチン : 5g

※材料についての補足

- ・豆乳を牛乳に変える、黒糖を別の砂糖に変える等のアレンジはお好みどうぞ ^^
- ・きなこはこれ以上増やさない方が無難です。(私は一度増やしすぎて、少々くどい味になりました\_| |\_|○)
- ・ゼラチンは水で戻さず直接溶かせるタイプを使用しました。
- ・トッピングの小豆は市販のものを使用しています。
- ・白玉は白玉粉と水が大体同量です。やわらかくしすぎないようにすると、まん丸の白玉団子になります。

### ◆作り方

- ①鍋に豆乳と砂糖、きなこを入れて、砂糖が溶けるまで弱火で混ぜながら加熱する。  
※加熱しすぎると豆乳が分離するので注意！
- ②砂糖が溶けたら鍋を火からはずして、ゼラチンを入れてよく混ぜ溶かす。
- ③器に入れて、冷やし固めて完成。

(補足)

プリンの底の方にきなこのざらつきが残ることがあります。(しっかり混ぜるとある程度防げます)

きなこが底に溜まるのが気になるという方は、器にうつす時に、一度濾してからうつしてください。

