



豆乳プリンの作り方

みんなだいすき！！

材料 (10 個分)

豆乳 500 cc
生クリーム 70 cc
砂糖 50 g
ゼラチン 10 g
黒蜜 黒砂糖 20 g
水 20 cc



作り方

- ① 鍋に豆乳・生クリーム・砂糖を入れ火にかける。
- ② 90 度位になって火を止める。(動画あり)
- ③ ゼラチンを振り入れ、良く混ぜる。
- ④ 荒熱が取れたら容器に分けて、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ 黒砂糖と水を鍋に入れ火にかけ、沸騰したら火を止めて黒みつを作る。
- ⑥ 好みで黒みつをかけて出来上がり。

*ポイント

- ・沸騰させない。
- ・鍋に豆乳の膜が出来たら取り除く。