

給食のレシビ紹介コーナー



今月は、バレンタインの日に作った「手作りチョコプリン」を紹介します。プリンといってもアガーで固めるので簡単です。

チョコプリン

材料	分量（約10個分）
アガー	20g
きび砂糖	75g
純ココア	16g
牛乳	400cc
生クリーム	40cc
水	200cc

【 作り方 】

- ① アガー、きび砂糖、純ココアはよく混ぜておく。
(よく混ぜておかないとダマになります)
- ② 牛乳と水を沸かして、温度を90℃以上にする。
- ③ 弱火にして①をよくとがす。とけたらすぐに火を消して、生クリームを混ぜる。
- ④ カップにつき分けて、冷蔵庫で冷やす。

- ※ 牛乳は沸騰させないように気を付けてください。
混ぜる時は泡立ないように混ぜるときれいにできます。
- ※ 水を入れなくて、その分牛乳や生クリームを増やしてもおいしいですよ。

余った生クリームは泡立てて、プリンの上のせてもいいですね！

