

杏仁プリン

<材料> 1人分

牛乳 80g
水 20g
〔砂糖 10g
イナアガーL 1.4g
アーモンドエッセンス 少々
クコの実(飾り) 0.3g(3粒)〕



<作り方>

- ① 牛乳は温めておく。クコの実は、水でもどし、沸騰した湯にくぐらせる。
- ② 分量の砂糖とイナアガーLをよく合わせておく。
- ③ 分量の水に②を溶かし、火にかけ、軽く沸騰させる。
- ④ ③に①の牛乳を少しずつ加えて手早く混ぜる。器に流し入れ、冷やす。
- ⑤ 固まったら、クコの実を飾る。