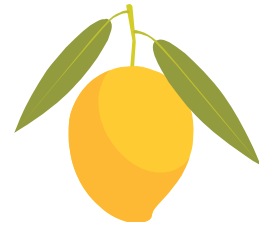




2011-july-3

もうすぐ夏休み！ おやこつく なつ 親子で作ろう夏のスイーツ



vol.17 マンゴープリン

ざいりょう ぶん
《材料》 6コ分

コンデンスミルク・・・90g マンゴーのシロップ漬け・・・1缶
ぎゅうにゅう かじゅう こ
牛乳・・・150ml レモン果汁・・・小さじ2
こな
粉ゼラチン・・・10g
ゆ
お湯・・・50ml

じゅんび
準備しておくこと

- (1) 粉ゼラチンは お湯にふり入れて、よくかき混ぜて 完全にとかします。
- (2) マンゴーのシロップ漬けは果肉をとりだし、ミキサーにかけてピューレ状にし、
レモン果汁を加えておきます。

つく かた
《作り方》

- ① 鍋に牛乳、コンデンスミルクをあわせて火にかけて とかします。
- ② 火をとめてボウルにあけ、お湯でもどした粉ゼラチンを加えます。
- ③ 準備(2)のマンゴーピューレを しずかに注ぎます。
- ④ 氷水にあてながら、しずかに混ぜあわせ、あら熱をとります。
- ⑤ ていねいにカップに注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。

