

vol.4 黒ごまプリン

《材料》 120ml 容器 5 コ分

牛乳・・・・・・・・・・500ml	練りごま(無糖)・・・・・・・・30g
砂糖・・・・・・・・・・40g	板ゼラチン・・・・・・・・6g
	きな粉・黒ごま・・・・・・・・適量

必要な器具

- 計量カップ (または紙コップ)
- 茶こし
- 大さじ
- ゴムベラ
- ボウル (2枚)
- ナベ

準備しておくこと

- 1) 牛乳はナベに計ります。
- 2) 練りごまは、ボウルに計ります。
- 3) 板ゼラチンは氷水につけ、ふやかしておきます。



《作り方》

- ① 牛乳の入っているナベに砂糖を加え、中火にかけます。砂糖が溶ければ 火を止めます。
- ② 練りごまを入れたボウルに①を少量ずつ加え、ゴムベラで混ぜ合わせます。
- ③ ふやかした板ゼラチンを加え、ゴムベラで静かに混ぜ合わせます。
- ④ ③を茶こしで濾しながら、別のボウルに移し変えます。
- ⑤ 粗熱が取れば、静かに容器に注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ⑥ 固まれば、表面にきな粉をふって黒ごまを飾ります。

～練りごま(ごまペースト)について～

「練りごま」は、保存中に「油」が浮いてくることがあるので、開封する際は「油」がこぼれないように水平にして開けてください。また、表面に浮いている「油」はよく混ぜてお使いください。