

とろとろプリン

米粉を使用することで、とろとろでなめらかなプリンになります。



材料（4人分）

- ・牛乳…250cc
- ・米粉…大さじ 1 と 1/2(約14 g)
- ・砂糖…20g

- ① 鍋に砂糖と米粉を入れて混ぜる
- ② ①に牛乳を少しずつ入れながら混ぜる
- ③ ②を火にかけて、木べらで混ぜながらとろみをつける
- ④ 火を止め、器に入れて冷蔵庫で冷やす

💡ポイント💡

完成したらジャムやフルーツをのせたり、
ずんだや蜂蜜を混ぜてもGOOD！