


東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.28		ふわふわ豆乳抹茶プリン（濃厚抹茶ソースかけ）			
					
使用した 町内産品	原材料名	豆乳	粉末緑茶		
使用材料・分量(4人分)		作 り 方			
豆乳	300cc	① 豆乳、砂糖を鍋に入れ沸騰直前にゼラチンと粉末緑茶を入れよく混ぜる。 ② 氷を入れたボウルに①の鍋を入れ粗熱を取り冷ます。 ③ ②が完全に冷えたら泡立てた生クリームを入れ、さっくりと混ぜる。 ④ 内側を水で濡らしたカップに入れ冷蔵庫で 2～3 時間ひやし固める。 ⑤ ソースの材料を全て鍋に入れトロミが出るまで煮つめる。 ⑥ ④が固まったらソースを冷やしてかける。			
砂糖	80g				
ゼラチン	5g				
粉末緑茶	小さじ2				
生クリーム	100cc				
〈ソース〉					
粉末緑茶	大2				
砂糖	50g				
水	50cc				
【作り方・おすすめのポイント】 ゼラチンの代わりに寒天で作っても良いです。プリンのふわふわした口触りを出す為には、混ぜすぎに注意しました。					