



牛乳プリン ~杏仁豆腐風~

.... 材料 (プリン型 6~7 個)....

牛乳	400cc
米粉(稲穂ゴールド)	50g
砂糖	50g
アーモンドエッセンス	少々

.... 作り方

1. 鍋に米粉・牛乳・砂糖を入れて、泡立て器でよく混ぜる。
2. 木べらで混ぜながら、1 を強火にかける。
3. 温まってきたら弱火にして、とろみが出るまで混ぜ続ける。
4. お好みの硬さになったら火を止めて、アーモンドエッセンスをふりかけてまぜる。
5. プリンカップに分けて冷蔵庫で冷やす。



レシピ作成:(株)ミルズカトウ No.235