



なめらか杏仁プリン

.... 材料

(プリンカップ 3 個分)

牛乳	150cc
生クリーム	100cc
砂糖	25g
米粉(稲穂ゴールド)	12g

A

アーモンドエッセンス 10 滴



.... 作り方

1. A を鍋に入れ泡立器で米粉が溶けるまでよく混ぜる。
2. 鍋を中火にかけ、ヘラでゆっくり混ぜる。
3. 鍋底が固まり始めたら弱火にし、ヘラの動かすスピードを早くして 3~4 分煮る。
4. ヘラを動かした後、鍋底が 3 秒ほど見えているぐらいになったら火を止める。(ホワイトソースよりもゆる目)



ポイント
冷やすと とろみが増す。
作り方 3 の煮る時間が長ければ、
よりとろみの強いものになる。

5. 4 にアーモンドエッセンスを入れ混ぜる。
6. 器に分け、冷蔵庫で冷やす。

