

とろけ～る島にんじんプリン

(中城村 フチ・スウィート考案)



材料(130mlカップ約4個分)

- ・牛乳(230cc)
- ・上白糖(60g)
- ・粉ゼラチン(6g)
- ・生クリーム(100cc)
- ・卵黄(50g)
- ・島にんじんペースト(110g)



① 島にんじんペーストの作り方

島にんじんの皮をむき、ざく切りにし、電子レンジ600Wで8分間加熱する。その後、フードプロセッサーでペーストにする。

② 粉ゼラチンに水(18cc)を加えてふやかす。

③ 水(72cc)、牛乳を手鍋で沸騰させ、上白糖、②を合わせる。

④ 生クリーム、卵黄、①を湯煎で40度程度になるように温める。

⑤ ③と④を合わせてカップに流し入れ、冷蔵庫で一晩冷やす。