

フレッシュ！！ パッションフルーツプリン



(材料) 4 個分

パッションフルーツジュース・・・150cc + 50cc
豆乳・・・・・・・・150cc
グラニュー糖・・・大さじ 2(24g)
粉末ゼラチン・・・5g(1袋)
水(ゼラチン用)・・・大さじ 3

(作り方)

ゼラチンは水に入れてふやかしておく。
鍋に豆乳を入れて熱し、ふちが泡だってきたら火を止め、とグラニュー糖を加えて混ぜ溶かす。
鍋の底を水にあて、混ぜながら冷やす。
粗熱がとれたら、パッションフルーツジュース 150cc を
に加え混ぜ、器に入れて冷蔵庫で 1 時間ほど冷やし固める。
豆乳が熱いうちにジュースを加えると分離するので注意する。
残りのジュースをプリンの上にかける。