

# マンゴープリン

(4～5個分材料)

マンゴー(冷凍)・・・150g

生クリーム・・・200cc

牛乳・・・100cc

練乳・・・大さじ3

ゼラチン・・・5g

水・・・大さじ2

飾り用マンゴー・・・適量

生クリーム・・・適量

(作り方)

- ①水大さじ2の中にゼラチンを振り入れて混ぜておく。
- ②冷凍のマンゴーは潰してペースト状にする。
- ③①のゼラチンは電子レンジで20秒くらい加熱し、溶かしておく。
- ④鍋に牛乳を入れ火にかけ、温まったら練乳を入れよく溶かす。
- ⑤①のマンゴーの中に④の牛乳を少しずつ入れ、よく混ぜる。
- ⑥⑤の中に①のゼラチンと生クリームを入れ、その都度よく混ぜ合わせる。
- ⑦器に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑧固まったらプリンの上にマンゴーや生クリームを飾る。

