

和歌山県 紀の川市

かきプリン



材料 (カップ5こ分)

ひらたねがき 2〜3こ (450g くらい)
ぎゅうにゅう 225g (かきの半分の量が目安)
*ぎゅうにゅうは成分無調整のもの
コンデンスミルク (またははちみつ) 大さじ1〜2 (お好みで)

作り方



1. かきは皮をむいて、一口大の大きさに切り、ブレンダーにかけて、なめらかする。



2. コンデンスミルクを加え、ぎゅうにゅうは3回に分けて入れる。ラップをふんわりとかけて、電子レンジ600wで2分加熱する。
*電子レンジ加熱をしないで作るととろりとしたフルーチェのようになります。



3. カップに入れて、れいぞうこで冷やす。