

豆乳プリン

《材料》 4人分（子ども8人分）

豆乳（成分無調整）	400 g	（2カップ）
砂糖	40 g	（大さじ4と1/2）
ゼラチン	12 g	
〔黒砂糖	50 g	
水	25 g	
（市販の黒みつでも良い）		
黄名粉	25 g	

《作り方》

- ① 豆乳・砂糖・ゼラチンを鍋に入れて、混ぜながら温める。（ゼラチンはしっかり溶かす）
- ② ①をプリンカップに流し入れ、冷蔵庫に入れて冷やし固める。
- ③ 鍋に黒砂糖と水を入れ、火にかける。煮詰めて黒みつを作り、冷ましておく。
- ④ ②をカップから取り出し、③の黒みつと黄名粉をかける。

