



ブルーベリーのミルクプリン

調理時間：約 60 分

材料 (4 人分)

牛乳	450cc
生クリーム	50cc
グラニュー糖	50cc
■プリン	
粉ゼラチン	10g
水 (粉ゼラチン用)	50cc
ブルーベリー	60g
砂糖	10g
■ブルーベリーソース	
ブルーベリー	100g
砂糖	20g
レモン汁	大さじ 1/2
■仕上げ	
ブルーベリー (2 等分)	4ヶ
セルフィーユ	少々

作り方

- 1 【プリン】プリン用のブルーベリーと砂糖を合わせ弱火にかけて、しゃもじでつぶしながらまぜる。
- 2 牛乳・生クリーム・グラニュー糖を合わせ、弱火にかけ、粉ゼラチンは湯煎で煮溶かす。
- 3 ②の材料全てと、Step1 を濾しながら合わせ、粗熱をとって器に注ぎ、冷蔵庫で固める。
- 4 【ブルーベリーソース】ブルーベリーと砂糖を合わせ、つぶしながら弱火にかけて、全体がなじんだら濾し、レモン汁を加え冷ます。
- 5 固まったプリンにソースを適量かけて、ブルーベリーとセルフィーユを飾る。

Point

- *ブルーベリーをプリン、ソース、トッピングそれぞれに利用します。
- *粉ゼラチンは、水を加えてもどしておきます。