

---

# いちごのプリン

## 材料

- ・いちご100g
- ・練乳30g～40g(今回30g使用)
- ・牛乳300ml
- ・ゼラチン5g
- ・水大さじ2



# 作り方

1. いちご100gを潰す
2. 練乳30gを1に加える
3. 牛乳300mlを1に加える
4. ゼラチン5gを水大さじ2に加えて混ぜる
5. 4を1に混ぜる
6. レンジで一分半温める
7. 容器に入れて、冷蔵庫で3～4時間冷やし固める

プリンの上にあるのはいちごのソース  
余ったいちごを潰し、砂糖と練乳を7:3の割合でいれる