

# ～柿プリン～



## 材料（4人分）

柿 2個

牛乳 160ml

さとう 大1

ホイップクリーム 適量

## 作り方

- ① 柿は皮をむいて種をとり、ミキサーでピューレ状にする
- ② ミキサーにさとう、牛乳を加えて混ぜる
- ③ 器にわけて冷蔵庫で1時間ほど冷やす
- ④ ホイップクリームをのせたら完成

ゼラチンや卵を使わなくても固まるふしぎなプリン  
柿に含まれる成分と牛乳が反応して固まります  
成分無調整の牛乳を使うこと、完熟した柿を使うことが  
おすすめです

