



白下糖を  
使った

# 讃岐白味噌プリン



難易度



## 材料 (5人分)

生クリーム	133ml
牛乳	200ml
グラニュー糖	14g
白下糖	8g
白味噌	16g
卵黄	54g
卵白	40g
カラメル	2g

## 作り方

- ① 生クリームと牛乳を火にかけ温まったらグラニュー糖、白下糖を入れ、溶かして冷ます。
- ② 冷めたら卵黄、卵白、白味噌を混ぜ、①と混ぜ合わせこす。
- ③ ②を器に入れ79℃で40分蒸し、取出して冷蔵庫で3時間冷まして完成。

## おすすめPOINT

讃岐白味噌と白下糖を融合させることで濃厚な舌触りと白下糖のコクでまろやかな舌触りの極上のプリンに仕上がります。  
白味噌の入ったプリンを是非ご家庭で調理してみてください。



さぬき市マスコットキャラクター「おっほー」



さぬき市のホームページ  
からもご覧になれます！

レシピ共同考案

おなびきエンタープライズ