

## 材料（5人分）

【A】牛乳	500ml
グラニュー糖	45g
ハチミツ	15g
【B】粉ゼラチン	15g
水	70ml
【C】生姜（皮を剥いてスライス）	30g
白下糖	50g
ハチミツ	20g
水	500ml

## 作り方

- ①【B】の水に粉ゼラチンをダマにならないよう少しずつ混ぜながら加え10分ほど置き、容器ごとラップして湯煎にかけて煮溶かす。
- ②鍋に【A】を合わせたものを入れ火にかけ、80℃程になったら①を加え混ぜて火から外し完全に溶かす。
- ③氷水などを鍋の底に当てて粗熱を取ったら器に分け入れ、冷蔵庫で約5時間以上冷やし固める。
- ④【C】の材料を全て合わせて鍋に入れ火にかけ、かき混ぜながら沸騰したら弱火にし、20～30分煮詰め1/3程になったらキッチンペーパー等でこし冷蔵庫で冷やす。
- ⑤お好みの量のシロップをプリンの上にかけて完成。

## おすすめPOINT

元々は香港風の生姜風味の牛乳プリンのシロップに、白下糖を使用して深いコクを加えました。  
市販のプリンやヨーグルト・杏仁豆腐にかけてもGOODです。



さぬき市マスコットキャラクター「さっさー」



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

あなびきエンタープライズ

白下糖を  
使った

# 牛乳プリン 生姜風味のシロップがけ

