

# 洋梨のプリン



## ■ 説明

---

平成24年度米飯調理講習会より

## ■ 材料と分量

---

< 6人分 >

- ・洋梨のピューレ.....250cc
- ・牛乳.....150cc
- ・生クリーム.....100cc
- ・ガムシロップ.....大さじ1
- ・板ゼラチン.....1枚(10g)

## ■ 手順

---

1.
  - ① 鍋にピューレ、牛乳、生クリーム、ガムシロップを入れ、混ぜて火にかける。
2.
  - ② 微沸騰したら、鍋を火から下ろしゼラチンを混ぜ、氷水で冷やす。
3.
  - ③ 粗熱がとれたら容器につきわけて、冷蔵庫で冷やす。