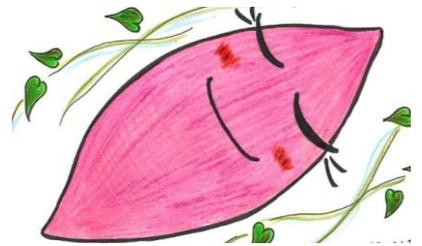
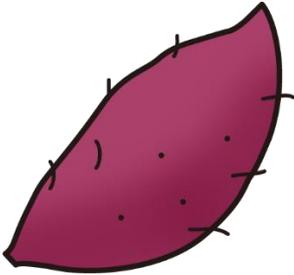


さつまいものプリン



材料 2人分

さつまいも	100g
豆乳	200cc
砂糖	35g
水	150g
粉ゼラチン	4g
水	大さじ2

作り方

- ① 粉ゼラチンを水でふやかしておく。
- ② さつまいもの皮を薄くむき、大きめの輪切りにする。飾り用に5枚程度、皮を残して薄切りにして、水にさらしておく。
- ③ 小鍋に②を入れてさつまいもが浸る程度に水を入れて火にかけ、水分が無くなるまで軟らかく茹でる。(薄切りのさつまいもは早めに取りだしておく。)
- ④ ③のさつまいもと豆乳を合わせてミキサーまたはブレンダーなどでなめらかにする。
- ⑤ 鍋に④のペーストを入れ、火にかける。砂糖・①のふやかしたゼラチンを入れて煮溶かす。
- ⑥ ⑤を器に入れ、冷蔵庫で冷やして上部が固まり始めたら最後にさつまいもの薄切りのスライスをのせる。