

うさぎのプリン



※写真はイメージです。

材料 プリンカップ4個分

〈プリン〉
雪印メグミルク牛乳 …………… 400ml
卵 …………… 2 個
砂糖 …………… 大さじ 2

〈デコレーション〉
雪印メグミルクフレッシュ
北海道産生クリーム使用 …………… 100ml
砂糖 …………… 大さじ 2
スティックビスケット …………… 4 本
チョコレート(デコレーション用) … 適量

作り方

〈プリン〉

- 1 ボウルに卵を溶き入れ、砂糖、牛乳を加えて混ぜ合わせ、濾しながらカップに流し入れる。
- 2 鍋に1cm 程度水を入れて沸騰させ、一度火を止めてから①のカップを入れて蓋をする。
- 3 弱火で10分加熱し、火をとめて蓋をしたまま10分間おく。
- 4 鍋から取り出し、冷めたら冷蔵庫へ入れる。

〈デコレーション〉

- 5 ボウルに生クリームと砂糖を入れ、7分立てに泡立てる。
- 6 ⑤を④の上にのせて(1cm程度の厚さ)再度冷蔵庫で冷やす。
- 7 生クリームがかたくなったなら、半分に切ったスティックビスケットでうさぎの耳を、チョコレートで顔をデコレーションする。



雪印メグミルク
フレッシュ北海道産
生クリーム使用 200ml