

♪親子でクッキング♪

～ミルクプリンの作り方～

<材料>

牛乳…400cc
砂糖…大さじ3
粉ゼラチン…5g
トッピング用の果物…適量

<使う道具>

はかり・計量カップ
泡立て器
なべ・小さなボール
ガラスの器など

<作り方>

- ① なべに牛乳 250 ccと砂糖を入れ、かきまぜながら砂糖がとけるまで温めます。(沸騰しないように)
- ② ボールにゼラチンを入れ、お湯(50 cc)でよく溶かします。
- ③ ①のなべに溶かしたゼラチンを入れ、残りの牛乳(150cc)も加えてよく混ぜます。
- ④ ③を器に流して冷蔵庫に入れ、固まるのを待ちます。(1～2時間)
- ⑤ カットした果物をのせたら ♪♪♪できあがり♪♪♪



ジャムやホイップクリームをのせてもいいですね。