

## 吉野本葛 くずプリン



### ◇ 材料 〈90ccプリンカップ12個分〉

くず粉(吉野本葛粉100%) ……25g  
牛乳 ……200g  
卵黄 ……2個分  
グラニュー糖 ……25g  
牛乳 ……200g  
バニラビーンズ又はバニラオイル ……適量

### 《カラメル》

砂糖 ……60g  
熱湯 ……30cc

### 準備

《カラメル》  
砂糖 60gをカラメル色に  
なるまで煮て、  
熱湯 30ccを加えてよく混ぜ、  
プリン型に入れておく。

### ◇ 作り方

1. 吉野本葛粉に少しずつ牛乳を入れ溶かす。
2. ボウルに卵黄を入れホイッパーでほぐし、グラニュー糖を加え、すり混ぜる。
3. 2の中に牛乳を加え混ぜ、1. も加え混ぜる。
4. 裏ごし器を通して鍋に入れる。
5. 4. を強火にかけよく混ぜ、沸騰したら中火にしてとろみをつける。
6. プリンカップに入れて冷やし固める。

