

《おやつ》 ココアプリン



電子レンジを使って作る、ちょっぴりビターな味わいのデザートです。

▶材料（4人分）	（プリンカップ 4個分）
粉ゼラチン	5g
水	大さじ2
砂糖	大さじ2と1/2
ココア	大さじ1
牛乳	220ml
生クリーム	大さじ3

*ココアは砂糖やミルクの入っていないものを使います。

▶作り方

- ① 分量の水に粉ゼラチンをふり入れて、ふやかしておく。
- ② 耐熱ボウルに砂糖とココアを入れ、牛乳を少しずつ加えてよく混ぜ、600wのレンジで2分ほど加熱して砂糖を溶かす。
- ③ ②に①を加えてよく溶かしてから、生クリームを加える。
- ④ プリンカップに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

*ココアや砂糖の量はお好みで調整してください。
甘さ控えめ、ココア強めのプリンになります。