

《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プリンです。

| ▶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。