

米粉のプリン



安曇野市南部学校給食センター

地元の米粉を使った、卵を使わないプリンです。
しょうが汁を入れることによって米粉の匂いをなくし、さっぱりと食べられます。寒い季節には体を温めるデザートです。

所要時間 15分(冷却時間除く)

材料 (1人分)

米 粉…18g 牛乳…100g しょうが汁…少々 上白糖…10g

作り方

- ①鍋にすべての材料を入れ、泡だて器で米粉を溶かすように混ぜる。
- ②弱火にかけ、木べらで休みなくかき混ぜ、とろみがついたら火を止める。
- ③器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。