

ほろ苦☆濃厚 Coffee プリン



混ぜてるだけで簡単珈琲プリン♪

材料(6個)

卵 1個

牛乳 200ml

砂糖 30g

インスタントコーヒー 小さじ2

生クリーム 50ml

バニラエッセンス 適量

ゼラチン 3g

水 大さじ1

作り方

- ①卵を室温に戻し、ゼラチンに水を加えふやかして置く。
- ②鍋に牛乳、砂糖、インスタントコーヒーを入れ溶かし、沸騰する直前に火からおろして①のゼラチンを加えて混ぜる
- ③ゼラチンが溶けたら生クリームを加えよく混ぜる
- ④ボールに卵を入れ、バニラエッセンスを加え、混ぜながら③を入れ、泡立てすぎないようによく混ぜる。
- ⑤こし器で漉した後、器に流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。

※インスタントコーヒーをココアに変えるとチョコプリンになります。