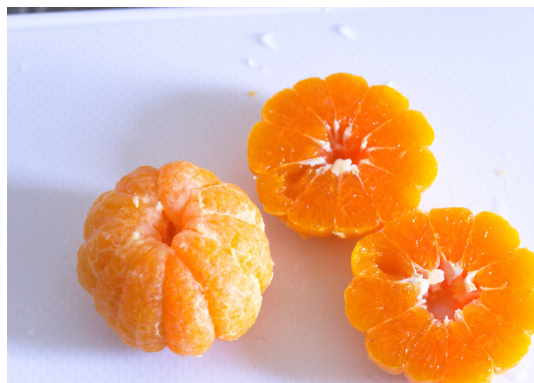


うまいレシピ みかんのミルクプリン

春先には爽やかな柑橘がぴったり！

練乳のミルクィな風味と優しい甘み、牛乳のミルク感、柑橘の酸味がマッチした、すっきりとした味わいのミルクプリンです。

断面がみえるように型にぴったりとくっつけるように置いてください。



材料(パウンド型1個)

みかん(好みの柑橘類)小 3個

粉寒天 4g

牛乳 500cc

練乳 60g

1. パウンド型は水で濡らしておく※型を水で濡らすと外れやすくなります。タッパーなど他の型でもOK
2. みかん3個をお湯に30秒つけて、白い筋をきれいに取る
3. 2個は半分に輪切りして型に断面を押し付けて並べる。残り1個は房ごとに分けておく。
4. 鍋に、粉寒天・牛乳・練乳を入れ、中火にかけ、ゴムベラなどで混ぜながら、ふつふつとするくらいまでしっかり加熱し、沸騰させないように気を付けながら弱火でそのまま2分ほど煮る。※寒天をしっかり煮溶かす
5. 粗熱をとり、房に分けたみかんをいれ、型に液を静かに流し込み3時間くらい冷蔵庫で冷やし固める

