

(うさぎ組 9月29日)

【わにわにのごちそう】



裏表紙にわにが大好きであろうプリンが描かれています。やわらかい食感と甘いプリンを食べさせてあげたいという思いからこの絵本になりました。

◎ プリン

<材料>：4個分

(プリン)		(カラメル)	
かぼちゃ	35g	砂糖	32g
甘酒	230ml	水	大さじ3
A) ココナッツミルク	150ml	水	大さじ1
A) コーンスターチ	小さじ4		
A) バニラエッセンス	少々		
アガー	6g		
砂糖	小さじ2と1/2		

(作り方)

(カラメル)

- ① 上白糖、水を鍋に入れて煮詰め、薄茶色になれば、水を加えて火を止める。
- ② できたところから10mlほど取って、プリンカップに流し入れる。

(プリン)

- ① かぼちゃを蒸して皮を取り、甘酒とミキサーにかけてペースト状にする。
- ② 上白糖とアガーをよく混ぜ合わせ、①とAと一緒に鍋に入れ、中火にかける。
- ③ よく混ぜながら鍋の縁がフツフツとなれば火を止めて、先ほどのカラメルを入れたカップに流し込んで冷蔵庫で冷やし固める。

※アガーの代わりにゼラチンでも作れます。アガーは常温で固まる特長があります。