

第10回 お料理クラブのご案内

日時 1月22日(水)14:30より
場所 ひいらぎの杜 喫茶コーナー
内容 白玉プリンアラモード作り

♪材 料(3人分)♪

◎プリンミックス……48g

◎水……180g

☆白玉粉……30g

☆水……24g

▲ゆで小豆缶……30g

▲生クリーム……15g

▲黄桃缶……30g

▲パイナップル缶……30g

♪ フリンの作り方 ♪

- ① 鍋にフリンミックスを入れます。
- ② そこに分量の水を加えて、よくかき混ぜながら火にかけます。
- ③ 沸騰したら弱火で約3分間煮立てます。
- ④ 器につぎわけ、冷蔵庫で冷やします。

♪ 白玉の作り方 ♪

- ① 鍋に水を入れて沸騰させます。
- ② ボウルに白玉粉を入れます。
- ③ 水を少しずつ入れてこねます。
- ④ 耳たぶほどの固さになったら、沸騰している鍋の中に入れます。
- ⑤ 白玉が浮いてきたら、氷水の中に入れて冷やします。

♪ 盛り付け ♪

- ① 黄桃缶は食べやすい大きさに切ります。
- ② 固まったプリンに、白玉と果物をのせます。
- ③ 白玉の上には小豆をのせます。
- ④ 最後に生クリームを絞って完成です。