

自家製黒蜜
なめらかプリン

白胡麻プリン



材料（2人分）

白練り胡麻 大さじ1 1/2
豆乳（成分無調整）200ml
きび砂糖 大さじ1
粉ゼラチン 2.5g

〈黒みつ〉（作りやすい分量）

黒砂糖 30g
きび砂糖 15g
水 45ml

作り方

- ① 鍋に豆乳ときび砂糖、粉ゼラチンを入れて中火で80度くらいに温めて、粉ゼラチンを溶かし火を止める。
- ② ボウルに練り胡麻を入れ、①を少しずつ加えて、泡立て器でまぜながら、全て加える。一度ザルで越して、氷水に当てて、とろみがつくまで冷やす。
- ③ 器に入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ 鍋に黒砂糖（粉になっていない場合は、すりおろして粉状にする）ときび砂糖、水を入れて、弱火で温めて3～5分、1/3くらい水分を飛ばして詰める。（アクが出た場合はアク取りする）器に入れて粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。