

作品名	ミルク粥プリン		
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・余り物のご飯がもったいないので、活用のためにミルク粥プリンにしました。</li> <li>・自分があまり好きではないかぼちゃの煮つけをおいしくいただくために、材料として使用しました。</li> </ul>		
材料	牛乳 400ml		
4人分	〈ミルクプリン〉 牛乳・・・・・・・・200ml 生クリーム・・・・70ml アガー・・・・・・・・8g 砂糖・・・・・・・・30g	〈ミルク粥プリン〉 牛乳・・・・・・・・200ml ご飯・・・・・・・・100g かぼちゃ煮（市販）・・4個 アガー・・・・・・・・8g 砂糖・・・・・・・・20g	〈トッピング〉 白玉粉・・・・・・・・35g 絹ごし豆腐・・・・35g かぼちゃ煮（市販）・・1個 ホイップクリーム（市販） ・・・・・・・・適量 つぶあん・・・・・・・・適量 きな粉・・・・・・・・適量
作り方	〈ミルクプリン〉 ① 鍋に牛乳と生クリームを入れ混ぜ、そこにアガーと砂糖を混ぜたものを加え、火にかけて沸騰し始めたら火を止める。4つの器に等分に流し入れ、氷を入れたバットに並べ、粗熱をとる。  〈ミルク粥プリン〉 ② ご飯と牛乳、かぼちゃ煮を鍋に入れ、つぶしながらなじませ、中火でとろみがつくまで火を通す。アガーと砂糖をふり入れ、急いで混ぜて、さらにミキサーでなめらかにする。 ③ ②が冷めたら、①の上に等分に流し入れ、冷蔵庫で冷やす。  〈トッピング〉 ④ 白玉粉と絹ごし豆腐、かぼちゃ煮をつぶしながらよく混ぜる。一口大に丸めて、沸騰した湯に入れ、浮いてきてから2～3分ゆでて、水に取り、ざるにあげる。 ⑤ ③の上に、ホイップクリーム、④の白玉だんご、つぶあんをのせ、きな粉をふりかける。 ⑥ ⑤を冷蔵庫で冷やす。		
写真			