

赤鬼プリンの分量(4人分)

牛乳	160ml
いちご	200g
砂糖	12g
ゼラチン	6g
食紅	少量
こしあん	20g
いちごジャム	4g
チョコペン(黄色・茶色)	少量



赤鬼プリンの作り方(4人分)

- ① いちごのヘタを取り、少量の牛乳とミキサーにかける
- ② 残りの牛乳、砂糖を火にかけて沸騰直前にゼラチンを入れて溶かす
- ③ 人肌程度に冷めた②に、ミキサーにかけたいちごを加えて食紅で色を調節する
- ④ 人数分に液を分けて冷蔵庫で冷やし固める
- ⑤ こしあんを鬼の髪の毛に見立てて形成する
- ⑥ 冷え固まったプリンの上に⑤をのせ、チョコペンで顔のパーツ、いちごジャムで頬を描く
プリンの上にチョコペンで顔のパーツを描きにくい場合は、クッキングシートなどにパーツを描きチョコが冷え固まったらプリンの表面にのせる方法でも良い

