

つくってみませんか？ チョコレートプリン

☆とろりと濃厚、冬にぴったりです



4個分の材料		つくりかた
ミルク	50g	小さく割る
チョコレート		
牛乳	200ml	
生クリーム	20g	
砂糖	20g	
ゼラチン	4g	下記の水でふやかしておく
水	40ml	上記のゼラチンと合わせておく
ゼリーカップ	4個	
		<p>1 なべに 2/3 ほど水を入れて強火にかけ、沸騰させます。沸騰したら、なべより少し大きいボウルを、なべの上に乗せます。</p> <p>2 ボウルにミルクチョコレートを入れ、湯が入らないように気をつけながら、湯煎で溶かします。</p> <p>3 牛乳を電子レンジで1分30秒あたためます。ミルクチョコレートが溶けたら、よく混ぜながら、牛乳を少しずつ加えます。</p> <p>4 牛乳をすべて入れたら、さらに生クリーム、砂糖、水でふやかしたゼラチンも加え、よく混ぜます。</p> <p>5 ボウルをなべからはずし、5等分にしてゼリーカップに流し入れます。ラップをして、冷蔵庫で3時間冷やしたら、できあがりです。</p>