

### <あっという間に！牛乳プリン>

材料(小カップ9個分)

- ・砂糖 大さじ4と1/2
- ・牛乳 500ml
- ・ゼラチン 10g

- ①ゼラチンはふやかしておく。
- ②鍋に牛乳半量と砂糖を加え、中火にかける。
- ③粉が溶けたら、残りの牛乳とゼラチンを加えて混ぜる。
- ④ゼラチンが溶けたら、火を止める。

※お好みでフルーツやジャムをのせてもおいしいです



### <材料3つだけ！簡単ココアプリン>

材料(小カップ9個分)

- ・市販のココアスティック 3本
- ・牛乳 500ml
- ・ゼラチン 10g

- ①ゼラチンはふやかしておく。
- ②鍋に牛乳半量とスティックを加え、中火にかける。
- ③粉が溶けたら、残りの牛乳とゼラチンを加えて混ぜる。
- ④ゼラチンが溶けたら、火を止める。

※お好みで、固まったプリンの上にチョコソースをのせてもおいしいです

※ココアスティックの代わりに、抹茶スティックを使うと抹茶プリン、紅茶スティックだと紅茶プリンになります



### <手軽に簡単！本格的コーヒーゼリー>

材料(小カップ9個分)

- ・砂糖 大さじ5
  - ・ドリップしたコーヒー 500ml
- ※市販のブラックコーヒーでも大丈夫です
- ・ゼラチン 10g

- ①ゼラチンはふやかしておく。
- ②鍋にコーヒーと砂糖を入れて中火にかける。
- ③砂糖が溶けたらゼラチンも加えて混ぜる。

※ドリップしたアツアツのコーヒーなら火にかけなくても大丈夫です

※お好みで、仕上がったゼリーのの上に牛乳やホイップをのせてもおいしいです

