

黒蜜ミルクプリン（小学生6人分）

【材 料】

牛乳	200ml	黒砂糖	20g
水	80ml	はちみつ	小さじ1
パールアガー	12g	水	大さじ1
砂糖	40g		
バニラエッセンス	3滴		
生クリーム	80ml		



<準> 牛乳と生クリームは温めておく。

- ① パールアガーと砂糖をよく混ぜ合わせておく。
- ② 小さな鍋に常温の水を入れる。そこに、①を少しずつ振り入れ、その都度混ぜる。
- ③ 中火にかけ、ゴムベラなどでかき混ぜながら溶かしていく。
※※ぐつぐつと沸騰させないように注意！！！固まらなくなります。
- ④ 鍋の底がふつふつするくらいで1分間加熱したら、火を止める。
温めておいた牛乳と生クリームを入れて混ぜ合わせる。
バニラエッセンスを加える。好みの容器に流し入れて、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ 黒蜜を作る。黒砂糖、はちみつ、水を別の鍋に入れ、火にかける。
少しとろみがつくまで混ぜながら加熱する。とろみがついたら火を止めて粗熱を取る。
- ⑥ 固まったプリンに⑤の黒蜜をかけて完成！