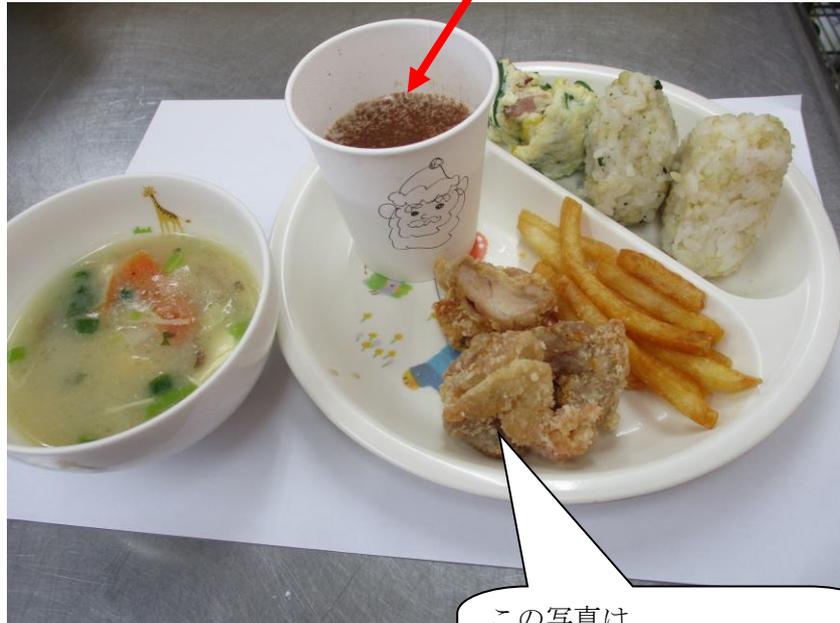


ココアプリン



この写真は、
12月のお楽しみ給食の時の
ものです

材料 5人分

- 豆乳・・・・・・・・・・・・・・・・300 cc
- 豆乳ホイップ・・・・・・・・80g
- 砂糖・・・・・・・・・・・・・・45g
- 純ココア・・・・・・・・・・・・15g
- バニラエッセンス・・・・・・・・少々
- 〔粉ゼラチン・・・・・・・・10g
- 〔ゼラチンをふやかす水・・50 cc

- 〔飾り用粉糖・・・・・・・・少々
- 〔飾り用純ココア・・・・少々

手順

1. 粉ゼラチンを分量の水でふやかしておく
 2. ボウルに砂糖・純ココアを入れ、しっかり混ぜる
 3. ②へ豆乳と豆乳ホイップを注ぎ、バニラエッセンスも加えて、さらに混ぜる
 4. しっかりふやかしたゼラチンを電子レンジで溶かし、③と混ぜる
 5. 5個のカップに均等に注ぎ分け、冷蔵庫でしっかり冷やし固める
 6. 固まったプリンの表面に、ココアと粉糖を混ぜ合わせたものを茶こしで振るいかけるとできあがり
- ※給食ではクリスマスが近かったので、紙コップにサンタさんやトナカイのイラストを描いて提供しました