**タマゴ無しオーブン無し**

**抹茶ミルクプリン**

**●材料**

|  |  |
| --- | --- |
| ♥抹茶プリン | |
| 板ゼラチン | 5ｇ |
| 抹茶 | 8ｇ |
| 砂糖 | 25ｇ |
| 生クリーム | 100ｇ |
| 牛乳 | 300ｇ |
| 練乳 | 30ｇ |

|  |  |
| --- | --- |
| 💚ホイップクリーム | |
| 生クリーム | 100ｇ |
| 砂糖 | 10ｇ |
| イチゴ |  |

**●作り方**

1. 板ゼラチン5gは水につけてふやかす。
2. 抹茶8gと砂糖25gを混ぜ、生クリーム100ｇを2回に分けて加えその都度良く混ぜる。
3. 鍋に牛乳100ｇ、練乳30ｇを入れて弱火にかける。
4. 周りがふつふつとしてきたら火からおろす。
5. ふやかしておいた板ゼラチンの水気をきって加え溶かす。
6. 混ぜておいた抹茶も加えて混ぜ、濾してダマを取り除く。
7. 氷水につけて粗熱を取る。
8. 好みのカップに注ぎ冷蔵庫で5時間冷やす。
9. 生クリーム100g、砂糖10gを合わせて、氷水に当てながら緩く泡立てる。
10. 冷やして固まったプリンの上に生クリームを入れイチゴを飾る。