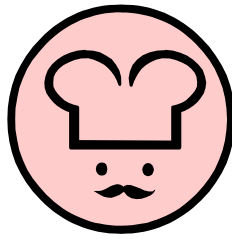


# 男の料理教室オススメレシピ紹介



豆乳プリン		
《材料》	《2人分》	《作り方》
豆乳	100ml	<p>① 水にゼラチンを振り入れてふやかす。</p> <p>② 鍋に豆乳・牛乳・砂糖を入れて火にかけ、しばらくして砂糖が溶けたら火を止め、①のゼラチンを余熱で溶かす。</p> <p>③ 粗熱がとれたらなべ底に氷水をあて、ゴムベラで混ぜて冷やす。トロミがついたら器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。</p> <p>④ 固まったらゆで小豆を飾る。</p>
牛乳	75ml	
砂糖	大さじ2	
粉ゼラチン	1/2袋	
水	大さじ2	
ゆで小豆	小さじ1	