

メニュー名	茶 茶 茶 プリン	部門 (該当する方に☑)	<input checked="" type="checkbox"/> デザートプリン <input type="checkbox"/> デリカプリン
-------	-----------	--------------	--

使用材料と必要な分量 (一人前)	卵黄 1個
	葛粉 7.5g
	ハチミツ 大さじ1
	牛乳 200g
	はとむぎ茶 110cc
	黒糖 大さじ1
	3ガー 小さじ1/2
	水 75g
	白玉粉 25g
	上新粉 15g
	緑茶 適量
	水 適量
	食紅 適量



料理の
おすすめ
ポイント
やコツ

三原市の特産品であるはとむぎ茶を使用しました。黒糖ゼリーのクラッシュや白玉を使って和風な味にしました。また、白玉の赤は、タコの赤をイメージして色をつけました。

調理方法と調理時間	◎プリン ①牛乳で葛をく。 ②卵黄とハチミツを混ぜる。 ③①を火にかけて②を混ぜて練る。はとむぎ茶を入れる ④固まったら、水にぬらしたグラスに入れる	◎白玉(赤) ②白玉粉と上新粉をあわせる ③水と粘度を見ながら加え、練る
	◎黒糖ゼリー ①黒糖、水、3ガーを全て混ぜて冷やす	④食紅を加えて練る ⑤熱湯に形を整えて加える ⑥茹で上がったたら氷水にとる
	◎白玉(緑) ①緑茶を濃い目に煮出す。 ②白玉粉と上新粉をあわせる ③緑茶を粘度を見ながら加え練る ④熱湯に形を整えて加える ⑤茹で上がったたら氷水にとる	