

いちごのヨーグルトプリン

材料 4人分



・ いちご	12個
・ プレーンヨーグルト	200g
・ 牛乳	200cc
・ コンデンスミルク	大さじ1
・ 粉ゼラチン	6g
・ 水（ゼラチン用）	25cc

● いちごソース ●

・ いちご	6個
・ 砂糖	大さじ1と1/2

作り方

- ① 容器にいちご2個をスライスして周りに敷き詰めます。
- ② 粉ゼラチンと水を合わせ溶かします。
- ③ ヨーグルトとコンデンスミルクをボウルの中で混ぜ合わせます。
- ④ ③のボウルに牛乳を少しずつ混ぜ合わせます。
- ⑤ ④に溶かした粉ゼラチンを入れてさらに混ぜます。
- ⑥ ①の容器に⑤を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます（約1時間）
- ⑦ 固まったプリンにソースをかけ、残りのいちごを飾り付け完成です。

【いちごソース】

- ① いちごをつぶして鍋に入れます。
- ② ①の鍋に砂糖を入れ弱火にかけ、とろみが出るまで煮詰めて仕上げます。