

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



なめらか食感のしあわせ和風プリン！  
黒ごまきな粉を愉しむ、



〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
・特選北海道牛乳  
・黒ごまきな粉



## 黒ごまきな粉の和風プリン

### 材料 (4人分)

#### 〈プリン〉

牛乳 ……………400ml  
生クリーム ……………100ml  
黒ごまきな粉 ……………15g  
きび砂糖 ……………40g  
塩 ……………少々  
ゼラチン ……………10g  
水 ……………大さじ2  
タイム ……………適量  
氷水(冷やす用) ……………適量

#### 〈黒ごま餡ソース〉

「こしあん ……………100g  
A 黒すり胡麻 ……………15g  
└ 水 ……………30g

#### 〈トッピング用きな粉〉

「黒ごまきな粉 ……………大さじ1  
B  
└ きび砂糖 ……………大さじ1

### 作り方 (調理時間:約30分) ※冷却時間を除く

- 1 小鍋に【A】を入れ、火にかけて、ペースト状にする。
- 2 容器の底に①をいれる。
- 3 ゼラチンは水でふやかしておく。
- 4 鍋に牛乳、生クリーム、きび砂糖、黒ごまきな粉、塩を入れて温める。
- 5 ③を入れて溶かし、フツフツしてきたら鍋を火からおろす。
- 6 ゴムベラで混ぜ、粗熱が少し取れたら氷水にあて、とろみがつくまで混ぜる。
- 7 ②の上に⑥を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 8 【B】を混ぜ合わせ、固まったプリンの上にかけて、タイムを飾る。