

マンゴープリン



材料 6~8 人分

・ペリカンマンゴー	250g
・グラニュー糖	10~30g
・エバミルク	180cc
・水	100cc
・レモン汁	小さじ 1
・バニラアイス	100g
・ゼラチン	8~10g

作り方

- 1 ゼラチンは 5 倍の冷水に振り入れふやかしておく。
- 2 マンゴーは皮をむき、種を除いてレモン汁をかけ、グラニュー糖と一緒にミキサーにかけてピューレにする。
- 3 残りの材料を加えて混ぜ、最後に湯せんで溶かしたゼラチンも加え混ぜる。
- 4 ボウルごと冷やして、とろみがついたら型に流して、冷やし固める。
- 5
- 6

Memo

マンゴーの甘さによってグラニュー糖とレモン汁の量を変えてください。