



バナナミルクプリン

【材料 4人分】

牛乳	400ml
バナナ	2本
粉ゼラチン	8g
水	60ml

フルーツの甘さで
砂糖を入れなくても
美味しく出来ますが、
お好みで砂糖とレモン汁を
少し入れても良いでしょう

- ①バナナをフォークの背でつぶす。
- ②粉ゼラチンは水に入れ、よく混ぜてから
ふやけるまで 10 分程置いておく。
- ③鍋に牛乳を入れ火にかける。
- ④沸騰したら火を止め、ふやかしたゼラチンを入れる。
- ⑤バナナを加え、よく混ぜてから器に注ぐ。
- ⑥冷蔵庫で 2 時間ほど冷やし固めて、完成！

