



濃厚ココナッツプリン

むっちりとした食感のココナッツプリン 混ぜるだけ10分！あとは待つだけの「濃厚ココナッツプリン」イタリアの伝統菓子「パンナコッタ」を、より濃厚に、よりモダンにアレンジしました。

使用商品

フルーティミックス ココナッツ

(2人分)

- ・ODK フルーティミックス ココナッツ：80ml
- ・牛乳：200ml
- ・生クリーム：100ml
- ・ゼラチン：5g（ふやかしておく） お好みで
- ・フルーツ：適量

材料 マンゴーを使用する場合は風味づけにODK フルーティミックスマンゴーを少量加えるのもおすすめです

- ① ゼラチンは分量外の水でふやかしておく
- ② 鍋に牛乳を入れ、沸騰直前まで温める
- ③ 火を止め、ふやかしたゼラチンを加えてよく溶かす
- ④ ODK フルーティミックス ココナッツを加えてよく混ぜる
- ⑤ 生クリームを加えて混ぜ合わせ、型に流して冷蔵庫で2～3時間冷やし固める
- ⑥ お好みでカットしたフルーツをのせる ★型に流す際、茶こしなどでこすとよりなめらかになります