



# ティラミス風生姜牛乳プリン

影山 文香

## 材料・分量 (4人分)

生姜の絞り汁	40cc
牛乳	600ml
砂糖	大さじ3
メープルシロップ	大さじ1
醤油	小さじ1/4
ココアパウダー	大さじ1

## 作り方 (時間:30分)

- ① 生姜の絞り汁は、それぞれの器に入れる。
- ② メープルシロップと醤油を合わせておく。
- ③ 鍋に牛乳、砂糖を入れ中火で温め、沸騰直前の小さな泡が出始めるまで加熱し、火から下ろし、70℃まで下げる。
- ④ 器に③を一気に注ぎ、混ぜずに3分おく。
- ⑤ ④に②をかける。
- ⑥ ⑤にココアパウダーをふるう。

## セールスポイント

生姜が苦手な人でも食べやすいと思います。冷え症の女性が身近な人に多いと感じたので、女性でもカロリーを気にせずおいしく食べられるといいなと思い作りました。