

# 超お手軽!! 混ぜて冷やすだけの「柿プリン」をつくりませんか?

## 誰でも簡単にできるRecipeをご紹介します😊

普通、プリンを作るには熱した牛乳に砂糖と溶き卵を加えて蒸した後に冷やしキャラメルソースを作り・・・といった、ちょっと面倒な工程が必要です。お菓子作りに慣れてある方ならば問題ないのですが、そうでない方にはややハードルが高いのではないのでしょうか?

今回は「全国農業協同組合連合会岐阜県本部」(JA全農岐阜)が2020年11月15日にTwitterで公開した「柿プリン」のレシピを、ご紹介いたします。

材料は完熟柿と牛乳と砂糖だけ! 混ぜて冷やすだけのまるでマジックのような、簡単なレシピなのです。ほんとうにプリンのように固まります。素朴な味で美味しい~🌟😊 と評判のようで

ちょっと油断して柔らかくなってしまった柿でも、このレシピなら有効に利用できるのがいいですね!  
今週末は本格的な柿のスイーツをお手軽に作りましょう♪

- ♥材料
- 柿(種あり)※・・・ 2個
  - 牛乳・・・・・・・・ 200cc
  - 砂糖・・・・・・・・ 大さじ1

※柿は種ありのものを使ってください。  
種無しの柿では固まりません!

### ♥作り方

- 1 柿の皮をむいて、8等分くらいに切ります。  
種は取り除いてください♡



- 2 すべての材料をミキサーにかけます。  
30秒くらいで滑らかな液状になります♡



- 3 2をプリン型などの容器に流し入れて、  
冷蔵庫で冷やし固めます♡



- 4 約3時間後、プルンプルンに固まりました♡



※種なし柿をご利用される場合はプリンのように固まらず、トロトロの、まるで天然のフルーチェのような食感になります。

このレシピは Webでも ご案内しています。

師岡青果 検索 🔍

なにかご不明の際は青果部の店舗スタッフまでお尋ねください。

青果のご用命は師岡青果の各店舗まで!

も	ろ	お	か	市	場
師	岡	青	果	ダイ	レックス
夜	須	店	筑	紫	野
高	木	瀬	店	那	珂
			川	店	八
			日	の	隈
			店		店