

柿ぷりん

材料

柿好きなだけ
牛乳柿の半量
練乳(なければ砂糖)お好みで



作り方

- 

1 柿の中身をくりぬき、種を除いたら、実をフードプロセッサーかバーミックス 等でピューレ状にする。
- 2 できた柿ピューレの半分の量の牛乳を入れ、練乳で好みの甘さにし、よく混ぜる。
- 

2 3を器に入れ、冷蔵庫で冷やし固めて出来上がり
- 

3 中サイズ→1個 185g(皮剥いて 140g)
大サイズ→1個 250g(皮剥いて 190g)
- 

4 中サイズの場合、柿1個分に対し牛乳は 140cc。
大サイズの場合は 190cc くらいです。練乳や砂糖は同じくお好みで
- 6 ミキサーの場合は、バーミックスより少しふんわりした口当たりになります♡

コツ・ポイント

写真のように柿を器にする場合は、1の工程で柿の上部分（蓋用）を切り、柿の中身をスプーンでくり抜いてピューレ状にしてください。豆乳だと固まらないので、必ず牛乳で作ってください★十分に甘い柿であれば、お砂糖等を入れなくてもOKです！お好みで♥