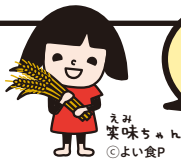


第29回
ごはんプリン
(松山支部)

女性部オリジナル
お米を食べよう！
レシピ



材料

- ・冷やごはん…200g
- ・牛乳…500cc
- ・砂糖…大さじ5
- ・バニラエッセンス・シナモン…少々
- ・あずき…お好みで



作り方

- ①牛乳と冷やごはんを鍋に入れ、中火で5分から10分煮ます。
- ②砂糖、バニラエッセンス、シナモンを①に入れます。
- ③トロトロになったら少し冷ましてごはんの粒がなくなるまでフードプロセッサーにかけます。
- ④型に流し込み冷やしたら完成！お好みであずきをのせてもおいしいですよ！

レシピのバックナンバーは当ホームページでご覧いただけます。