



豆乳に生クリームを加えて、あっさりかつ濃厚なプリンです。ふるふる食感が幸せ♡簡単にできる手作りおやつで満たされましょう。トッピングは、フルーツでも黒蜜でも、なんでもどうぞ♪

ふるふる♡ 豆乳プリン

材料（カップ小約6 つ分）

豆乳 400ml
砂糖 50g
生クリーム 1/2カップ

ゼラチン 5g
水 大さじ2

作り方

1. ゼラチンを水大さじ2でふやかす。
2. 豆乳と砂糖を鍋に入れ中火にし、砂糖を完全に溶かして火を止める。
3. ゼラチンを加えて完全に溶かす。
4. 生クリームも混ぜながら少しずつ加える。
5. 容器に入れ、冷蔵庫で2～3時間冷やし固めて完成。