

🍀 お食事の紹介 🍀

ゆうきの里では、季節に応じた旬の食材を使用し、皆様に喜んでいただけるよう行事食の提供にも努めています。今月は、実際に利用者様にお召し上がりいただいているおやつの中から【マンゴープリン】をご紹介します。



材料（作りやすい分量：10人分）

マンゴージュース	200ml
牛乳	140ml
練乳	30g
生クリーム	30g
グラニュー糖	30g
アガー	10g
水	70ml

～飾り用～

練乳	適量
----	----

【作り方】

1. 鍋にマンゴージュース、牛乳、練乳、生クリームを入れ、ヘラで混ぜながら火にかける。
（※沸騰させると分離するので、沸騰させないように気をつける）
2. 別鍋にグラニュー糖とアガーを混ぜて水に溶かす。水に溶けたら中火にかけて、沸騰させる。
3. アガーが溶けたら火からはずし、1を混ぜながら加える。
4. 器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
5. 固まったら、練乳を上にかけて出来上がり。

グラニュー糖とは？

結晶が小さく、純度が99.9%と高いのが特徴です。不純物が少なくコーヒー、紅茶などの嗜好飲料に最適です。さらっとしていて甘味が軽いので材料の風味を生かす料理に向いています。