

## ふわもちバナナプリン



7cmココット型6個分

牛乳 300cc  
バナナ 2本(皮むいて140gくらい)  
ゼラチン 5g  
杏仁霜 大さじ2  
メープルシロップ 小さじ2

- 1) バナナをフォークなどでピューレにする。  
ゼラチンを水大さじ2に振り入れておく。
- 2) 牛乳を沸騰直前までわかしゼラチン、杏仁霜を入れてしっかり溶かす。
- 3) ボウルにバナナ、メープルシロップ、温めた牛乳を入れて底を氷水で冷やしながらかき混ぜて器でトロッとするまで混ぜ、器に入れて冷やす。