

杏仁風ヨーグルトミルクプリン



【材料】 6人分

●杏仁風ヨーグルトミルクプリン

粉末ゼラチン	10g
水	100ml
ビヒダスBB536プレーンヨーグルト	200g
森永のおいしい牛乳	300ml
砂糖	60g
アーモンドエッセンス	小さじ1

●キウイソース

キウイ	2個(200g)
砂糖	小さじ2
氷	500g

【作り方】

- 杏仁風ヨーグルトミルクプリンを作ります。ゼラチンは水にふり入れてふやかし、湯せんにかけて(又は電子レンジで約50秒加熱)溶かします。ボールにヨーグルト、牛乳、砂糖、アーモンドエッセンスを入れて砂糖が溶けるまでよく混ぜ合わせます。ゼラチン液を加えてよく混ぜ合わせ、氷水にあてて混ぜながら冷やします。全体が冷えたら冷蔵庫に入れて冷やし固めます。
- キウイソースを作ります。キウイは5mm角に切り、砂糖と混ぜ合わせて冷蔵庫に入れて冷やします。
- 「1」を盛り付け、「2」をかけます。

【使用する商品】



「ビヒダスBB536プレーンヨーグルト」

生きたビフィズス菌BB536でお腹の調子を整える効果を備えた、特定保健用食品のヨーグルトです。



「森永のおいしい牛乳」

味わいまるやか、後味すっきり。牛乳にやさしい新製

【栄養成分表示】(1人分当たり)

エネルギー	116kcal
たんぱく質	4.5g
脂質	2.8g
炭水化物	18.9g
ナトリウム	42mg
(食塩相当量)	0.1g
カルシウム	105mg