

夏によくあう香りと味わい。  
短時間で出来るので、  
お子さまと一緒にチャレンジ!



### 🍰 Sweets recipe 03

## フルーツとあずきの ココナツプリン(ベトナム風)

HIGH

LOW

3min

LOW

2min

#### 材料

フルーツミックス缶  
(マンゴーやパイナップルなど) …… 1缶(150g)  
ゆであずき缶(小) …… 1缶(100gほど)  
粉寒天 …… 4g  
水 …… 100ml  
ココナツミルク …… 400ml  
砂糖 …… 80g

#### 作り方

1. フルーツミックス缶はシロップを切り、1~2cm角程度に切っておく。  
ゆであずき缶も汁気を切っておく。
2. グリルパンに粉寒天、水とココナツミルクの半量を入れて  
溶かしたら【HIGH】で加熱する。
3. 沸騰したら、混ぜながら【LOW 3分】加熱する。
4. 砂糖を加えてそのまま混ぜながら【LOW 2分】加熱する。
5. スイッチを【OFF】にし、残りのココナツミルクを加えて混ぜ合わせる。
6. ゆであずきを先に散らして入れ、そのあとフルーツミックスを散らして入れる。
7. グリルパンごと冷蔵庫で冷やす。固まったら出来上がり。

