

食べてみんかなあ 郡上の味（豆乳・甘酒プリンと栗きんとん）



《豆乳・甘酒プリン》5個分

甘酒	200cc
豆乳	400cc
粉ゼラチン	10g
水	大さじ2
はちみつ(お好みで)	適宜

《栗きんとん》5個分

栗	500g (中身340g程度)
砂糖	100g
塩	少々

《豆乳・甘酒プリン》

1. 粉ゼラチンを水でふやかしておきます。
2. 豆乳と甘酒を鍋に入れ沸騰させます。
3. 火を止めて、ふやかしておいたゼラチンを入れよく混ぜます。
4. ゼラチンが溶けたら、荒熱をとるためボールに水をはり冷まします。
5. 冷めたら、器に入れて、冷蔵庫で2～3時間冷やし固めます。
6. 食べるときに、はちみつなどをかけてもおいしくいただけます。

《栗きんとん》

1. 栗は、水から中火で30分～40分茹でて、熱いうちに半分に切り、スプーンで中身を取り出します。
2. ボールに栗と砂糖を入れ混ぜます
大きい栗はすりこ木でつぶします。
3. ラップで包み、上はしをひねって茶巾絞りにします。