

# 金ごまとクリームチーズのプリン

リッチ&まろやかプリン、8分すりの金ごまで新しい食感をお楽しみください！



★使用商品：[金ごますりごまスティック 4g×8p](#) ・[4g×6p](#)

★姉妹品：[金ごますりごま8分すり 40g](#)

## <材料> 4個分

牛乳	250cc
<b>A</b> クリームチーズ	60g
<b>金ごますりごま8分すり</b>	<b>3本</b>
グラニュー糖	40g
卵白	2個分
バニラエッセンス	適量
<b>飾用フルーツ</b>	
いちご、オレンジ、ミントなど	
メーフルシロップ	

199Kcal、塩分0.2g(1人分)、調理時間30分

## <作り方>

1. **A**を、なめらかになるまで混ぜる。
2. 卵白とバニラエッセンス、人肌くらいにあたためた牛乳を加え混ぜる。
3. 型に流し、湯せんした後160度のオーブンで25分蒸し焼きにする。  
(または蒸し器で蒸す)
4. 冷蔵庫で冷やし、固まったらイチゴとオレンジ、ミントを盛り、仕上げにメーフルシロップをかける。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL 0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp/>