

<b>料理名</b>	<b>トマトのミルクプリン</b>
------------	-------------------

<b>材 料</b>	チーム名	HAPPスマイル
	①トマト	大3個
	②ミニトマト	16個
	③粉ゼラチン	15g
	④水	50cc
	⑤牛乳	100cc
	⑥砂糖	50g
	⑦生クリーム	200cc
	⑧ハーブ(飾り用)	適量

<b>調 理 方 法</b>	<p>※調理方法を詳しく記入して下さい。          (例)①トマト(100グラム)を1センチ角に切ります。          ②オーブンを180度に予熱しておきます。</p>
	①トマトを横半分に切ります。
	②①をミキサーにかけます。
	③粉ゼラチンは水に入れてふやかしておきます。
	④ボウルに②、牛乳、砂糖を入れて、砂糖が溶けるまで混ぜます。
	⑤ゼラチンを20秒ほど加熱し、生クリーム100ccと一緒に④に入れて混ぜます。
	⑥しっかり混ぜたら容器に移し、冷蔵庫に入れて冷やし固めます。
	⑦冷やしている間、残りの生クリーム100ccをボウルでしっかり混ぜます。
	⑧固まったプリンの上に、洗って湯剥きしたミニトマトと生クリームを飾って完成！
	<p><b>ポイント:トマトをまるごと使うのでミキサーにしっかりかけてください！</b></p>