**ホワイトカレーアレンジレシピコンテスト応募レシピ15**

|  |  |
| --- | --- |
| フリガナ | ホワイトカレープリン |
| 料理名 | ホワイトカレープリン |
| 〈料理の紹介〉コンセプトとセールスポイントなど | コンセプトは小学生から大人まで手軽にできる。セールスポイントは食べてみると意外とおいしい。 |
| 主な食材 | 八雲のカマンベールチーズ |
| 材料と分量（１人分） | ・砂糖　　　　　　　･･･15g　・ホワイトカレー粉　･･･15g（お湯大さじ1でペーストにする）・牛乳　　　　　　　･･･150ml　　　 ・生クリーム　　　　･･･150ml　　　　　 ・ゼラチン　　　　　･･･5g　　　　　 　　※材料費（　2.30　）円 |
| 作り方 | ①　小さめの鍋を用意し、カレー粉をお湯大さじ1で溶かしペースト状にします。②　そこへ牛乳150mlと生クリーム150mlを入れ火にかけ80℃くらいまでにします。③　ゼラチンを入れ全体に混ざるように混ぜます。④　器に移し、常温で粗熱をとってから冷蔵庫へ入れ固めます。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※調理時間（　10　）分 |