

作品名	<p>【優秀賞】（一般の枠） アボカドプリンのさっぱりドリンク</p>
動画のPRポイント	<p>美容効果と疲労回復に効果があるアボカドをプリンと合わせることで甘さが出て青臭さがなくなり、牛乳と混ぜることでクリーミーさとすっきりした味わいになります。</p>
料理等の詳細情報	<p>○ 材料（4杯分） 【ドリンクベース】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳（北海道産）・・・800ml ・アボカド（1個）・・・100g ・クエン酸・・・0.5g ・グラニュー糖・・・27g ・レモン汁・・・2～3滴 <p>【プリンゼリー】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳（北海道産）・・・170ml ・卵・・・1個 ・グラニュー糖・・・40g ・バニラエッセンス・・・1g ・ゼラチン・・・3g <p>※ ゼラチンはお湯で溶かして使用した方がダマにならず、きれいに固まります。</p> <p>○ 作り方 【プリンゼリー】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ボウルに卵、グラニュー糖を入れて混ぜる。 ② 牛乳とバニラエッセンスを鍋に入れて沸騰させ、①のボウルに少しずつ入れて混ぜていく。 ③ ②を鍋に移し、弱火でとろみがつくまでゴムベラなどで混ぜる。 ④ とろみがついたらゼラチンを入れて、バットに移し、粗熱をとってから冷蔵庫で固める。 <p>【ドリンクベース】</p> <ol style="list-style-type: none"> ⑤ アボカドの皮と種を取り、ひと口大に切る。 ⑥ 牛乳、クエン酸、グラニュー糖、レモン汁、アボカドをミキサーに入れて攪拌する。 ⑦ コップにプリンゼリーを入れて、⑥を注いで完成。
活用しているSNSとアカウント	<p>SNS名・アカウント名</p> <ul style="list-style-type: none"> ・Instagram：@sapporo_sweets35、Twitter：@sapporo_s_c ・ホームページ：https://www.sanko.ac.jp/sapporo-sweets/?gclid=CNDW27rf19ICFYJvAodYx4Elg