

# ココサモア風フリン (ココアフリン)

【材料（100ml カップ 10 個分）】

- お湯 70ml
- ピュアココア 28g
  
- 水 210g
- 粉寒天 4g（1袋）
- 粉ゼラチン 5g（1袋）
- さとう 115g
- 牛乳 430ml
- 生クリーム 200ml

【作り方】

- ① ココアはお湯を少しずつ加え、だまにならないようにとく。  
\*この段階でよく濾しておく、底にココアがたまらず、なめらかに仕上がります。
- ② 粉ゼラチンは水でふやかしておく。
- ③ ①に牛乳を加え、粉寒天を振り入れ、煮溶かす。
- ④ 砂糖を加え、生クリーム、②を加える。ゼラチンが溶けたら火を止める。  
\*ゼラチンを加えた後は沸騰させないように注意してください。  
ゼラチンは加熱しすぎると、固まらなくなります。
- ⑤ カップに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。