



「ひつじのショーンカフェwithサンデーブランチ」 presents  
おうちで作れるショーンメニュー

## 「ショーンのチョコバナナプリン」

チョコプリンのレシピ

※チョコプリン2個分

(直径10センチのボウル2つくらい)

### 【材料】

ゼラチン : 6g

水 : 大さじ2

チョコレート : 100g

生クリーム : 160g

砂糖 : 20g

牛乳 : 160cc



### 【作り方】

- ①ゼラチンを水でふやかしておく。
- ②生クリームを沸騰させない様に温めチョコレートを溶かす。
- ③牛乳をを沸騰させない様に温め砂糖とふやかしたゼラチンを溶かす。
- ④全てを合わせて丸いボウルに流し込み冷やし固めて出来上がり！

#ショーンとおうち時間

<https://www.aardman-jp.com/shaun/>

SHAUN THE SHEEP AND SHAUN'S IMAGE  
ARE ™ AARDMAN ANIMATIONS LTD. 2020





「ひつじのショーンカフェwithサンデーブランチ」 presents  
おうちで作れるショーンメニュー

## 「ショーンのチョコバナナプリン」

プリンの飾り付け

### 【材料】

ココアパウダー：大さじ1  
生クリーム：お好み  
バナナ：1本



### 【飾り付け】

- ①バナナをスライスしておく（耳、白目、黒目、そのほか）。
- ②耳と黒目用のバナナにココアパウダーをふりかける。
- ③耳、白目、黒目のバナナをプリンに飾り付ける。
- ④生クリームを絞ってショーンの前髪を作る。
- ⑤残ったバナナをハートにしてお皿に飾り付ける。



#ショーンとおうち時間

<https://www.aardman-jp.com/shaun/>

SHAUN THE SHEEP AND SHAUN'S IMAGE  
ARE ™ AARDMAN ANIMATIONS LTD. 2020

