

# キングプリンの作り方

## 必要なもの


本品（容器・プリンの素・カラメルシロップ）

鍋・木ベラ等（プリン液をまぜるもの）・大きい皿

牛乳1.9ℓ ※低脂肪乳を使うとプリンが固まりにくい場合があります。


作りはじめる前に、プリン容器（バケツ）を洗って水気をふきとって下さい。

1



牛乳1.9ℓを入れた鍋にプリンの素1袋を加え、かきまぜながら中火にかけます。

2



沸騰したら、プリンの素が溶けたのを確認して火を止め、さらにかきまぜながら粗熱を取ります。

※しっかりと沸騰させてください。沸騰が不十分ですと固まらない場合があります。

やけどに注意！


3



できあがったプリン液を容器（バケツ）に流し入れます。


やけどに注意！

4




プリン液が人肌程度に冷めたらフタをして冷蔵庫で約10時間冷やして固めます。

5



（容器からひっくり返す場合）スプーンや竹串等で、容器とプリンの間に空気を入れるとはがしやすくなります。

6



大きめの皿にひっくり返してお好みでカラメルシロップをかけてお召し上がり下さい。

※イラストはイメージですので実際の商品とは異なります。

## 注意（ちゅうい）

保護者の方へ 必ずお読み下さい。

- 必ず保護者付き添いのもとでご使用下さい。
- 調理には火を使いますので、お子様だけでのご使用は絶対におやめ下さい。
- やけどには十分ご注意ください。
- ご使用前には必ず容器を洗浄し、乾いた布で水分を拭き取って下さい。
- 水平で平らな場所に置いてご使用下さい。
- 液体（牛乳）を入れると重くなりますので、取り扱いには十分ご注意ください。落下するとケガをする恐れがあります。
- 冷蔵庫で冷やす時間や牛乳の種類によって、仕上りの固さに若干差が出る場合があります。
- プリンの素とカラメルシロップは、開封後必ず全部使い切って下さい。
- 容器はプリンを作る目的以外には絶対に使用しないで下さい。
- 容器を頭からかぶったり上に乗ったりしないで下さい。
- 本品を投げたり高い所から落としたり、重いものを乗せるなど乱暴な扱いは絶対におやめ下さい。破損や変形の原因となります。
- 安全のため、破損、変形した場合は使用を中止して下さい。
- 小さなお子様の手の届かないところでご使用、保管して下さい。

## 【使用上の注意】

- ・ご使用前には必ず取り扱い説明書をお読み下さい。
- ・ご使用後は必ず容器を洗浄し、乾いた布で水分を拭き取って下さい。濡れたままにしておくと、ニオイやカビ等の原因となります。
- ・容器の煮沸消毒はおやめ下さい。変形する恐れがあります。
- ・火の元近くや高温多湿になる場所、直射日光の当たる場所でご使用、保管しないで下さい。
- ・できあがったプリンは冷蔵庫に入れ、お早めにお召し上がり下さい。