



★カスタードクリーム



市販のよりも
美味しいよ〜♪



<材料>

牛乳	2カップ
卵	2個
砂糖	2/3カップ
コーンスターチ	大さじ4
バニラエッセンス	少々



<作り方>

- ① 鍋に砂糖・コーンスターチ・卵を入れてよく混ぜ合わせる。
- ② 熱した牛乳を少量ずつ加え溶かし弱火にかける。
- ③ ヘラで混ぜながら火を通し、火からおろしてバニラエッセンスを加える。

リンゴや梨のコンポートにかけたり、パンにつけて食べまたは冷やしたイチゴ・バナナ・キウイなど果物にかけても美味しい。

固いめのクリームか好み場合はコーンスターチの量を増やすとよいです。