

★蒸プリン



<材料>

牛乳	300ml	カラメルソース	水	大さじ2
グラニュー糖	80g		砂糖	50g
卵	3個		熱湯	大さじ1/2
卵黄	1個分			
バニラエッセンス	少々			

<作り方>

- ① (カラメルを作る)水・砂糖を鍋に入れ中火にします。あめ色になるまで煮つめたら火を止め熱湯を加えてしっかり混ぜる熱いうちにカップに入れておく。
- ② 鍋に牛乳・グラニュー糖を入れ中火にかけグラニュー糖が溶けたら火を止める。
- ③ ボールに卵3個と卵黄1個分を入れて泡立て、この中に②を少しずつ加え混ぜる。
- ④ しっかり混ぜたものをこし器でこします(なめらかになる)この中にバニラエッセンスを入れる。
- ⑤ 器に流し入れ160℃のオーブンで約15～20分蒸し焼きにする。

<ポイント>

カラメルは熱いうちに器に入れないと鍋の中で固まる。