

おうち de ひんやりおやつ 「プリン」レシピ



材料 (90ml プリン瓶 8 個分)

◆カラメル材料		◆プリン液	
砂糖	40g	牛乳	400g
★水	10g	全卵	2個
☆水	10g	卵黄	1個分
		砂糖	70g
		生クリーム	100g



① ステンレスの小鍋にカラメルの砂糖と★水を入れて火にかけ、お好みの色になるまで焦げたら火を止めて☆水を加える。

② ①が熱いうちにプリン瓶に分け入れる。

③ 22cmくらいのお鍋に牛乳を入れて弱火にかける。

④ ボウルに卵、卵黄を入れてホイッパーで混ぜ、砂糖を加えてさらに混ぜる。

⑤ ③の牛乳を少し加えて均一になるまで混ぜ残りの牛乳を全て加えて混ぜる。

⑥ 茶漉しで濾して生クリームを加え②のプリン瓶へ注ぐ。

⑦ ③で使用した鍋を軽く濯いで深さ3cmくらい水を注ぎ⑥のプリン瓶を入れて火にかける。

⑧ カタカタと音が鳴り出したら弱火にして蓋をして7分。火を止めて蓋を開けずに10分置く。

⑨ お湯から出して冷ましさらに冷蔵庫で冷やす。(約1時間)