

献立名：ちよとだけなめらかプリン

<できあがり図>

<材料> (5人分)

たまご	2個
牛乳	270cc
さとう	45g
卵黄	1個分
バニラエッセンス	少々

カラメル

さとう	大さじ2杯
水	大さじ1/2杯
熱湯	大さじ1杯

<用意する道具>

ボウル・泡立て器・たまじゃくし・ざる・蒸し器・湯飲み茶わん(人数分)・さら(人数分)・スプーン(人数分)

<作り方>

- ①蒸し器で湯を沸かしておく。(上段ははずしておく)
- ②ボウルに卵を入れて割りほぐし、さとうと牛乳・バニラエッセンスを加えてよく混ぜる。
- ③水でぬらしたざるでさっとこし、カラメルソースを入れておいた湯飲み茶わんにたまじゃくしで入れる。
- ④蒸し器の上段に並べて、湯気が立った蒸し器の下段に重ねてふたをし、15～20分、ごく弱火で蒸す。
- ⑤竹串などを刺して透明な液になったら火を止め、少し冷ましてさらに出す。

<気をつけることやポイントなど>