

「よねっプリン」〈材料・分量〉4個分

卵	2個
牛乳	300ml
砂糖	50g
バニラエッセンス	適量
カラメルソース	
	砂糖 30g
	水 大さじ2と大さじ1



〈作り方〉

- ①小鍋にカラメルソース用の砂糖と水大さじ2を入れて、褐色になるまで煮詰める。水（または湯）を大さじ1加えてカラメルを溶かし、耐熱グラス4個に均等に流し入れる。
- ②①の鍋に牛乳と砂糖を入れて温め、沸騰直前で火を止める。
- ③ボールに卵を割り入れて泡立てないように均一に混ぜ、②の牛乳を加える。
- ④蒸し器に水5カップを入れて沸騰させ、火を止めておく。
- ⑤③にバニラエッセンスを加えて①の耐熱グラスに均等に流し入れ、④の蒸し器に並べる。
- ⑥強火で3分加熱し、火を止めてふたをしたまま12～15分蒸らす。

ポイント

蒸し器でカスタードプディングを作る場合、10分程度加熱するのが一般的ですが、このレシピでは加熱時間は3分のみです。鍋の中の余熱を利用して卵を凝固させるのがポイントです。