



【牛乳焼きプリン】



緒方 生寿恵 (おがたいすえ) さん

材料 (4コ分)

牛乳	400ml	いちご	2コ
卵	4コ	クッキー	4コ
きび砂糖	45g	生クリーム	10g
バニラエッセンス	2滴	ミント	少々

手順

- (1) 卵は4コ使う。2コは卵黄と白身に分けておく。
ボウルに卵2コ、卵黄2コ、きび砂糖を入れて混ぜ合わせる。
- (2) 鍋に牛乳、バニラエッセンスを入れて、中火にかける。
人肌程度の温度になったら火をとめる。
- (3) (2)を卵液のボウルに加え、混ぜ合わせる。少し泡立ってきたら、ざるでこす。
続いて仕上がったプリン液を器に移す。
- (4) 生クリームは泡立ててホイップしておく。
- (5) ガスオーブンの鉄板にキッチンペーパーを敷いて、プリン液が入った器をのせる。
50度ほどのお湯を鉄板の1/3程はって、140度で20分程蒸し焼きにしていく。
表面に焼き色がついたら、ガスオーブンから器を取り出し冷ます。
- (6) 仕上げに、生クリーム、いちご、クッキー、ミントをトッピングしたら完成。