

食材2つだけ!

卵

×

牛乳



調理時間

45分<sup>※</sup>

ほろ苦いカラメルの風味がアクセント

## 固い焼きプリン

材料 (4人分)

卵 ..... 4個

○牛乳 ..... 300ml

○砂糖 ..... 50g

バニラエッセンス ..... 少々

砂糖 ..... 80g

### 1 カラメルを作る

湯1L程度(分量外)を沸かす。小鍋に砂糖80gと水50ml(分量外)を入れて中火にかける。砂糖が溶けてきたら弱火にして、時々鍋をゆすりながら全体が茶色く色づくまで加熱する(混ぜないこと)。火を止め、お湯がはねるのに注意しながら湯大さじ1(分量外)を加え、鍋をゆする。できあがったカラメルを耐熱容器に流し入れる。

### 2 プリン液を作る

○を耐熱ボウルに入れて600Wの電子レンジで2分温め、砂糖をとかず。別のボウルに卵を割り入れ、白身を切るようにしっかり混ぜてから○を注ぎ入れる。バニラエッセンスも加え、さらによく混ぜる。

### 3 焼く

オーブンを170℃に予熱する。1のカラメルがしっかり固まったら、2をザルでこしながら流し入れる。バットにプリン液の入った耐熱容器を置き、1で沸かしたお湯の残りを注ぎ入れる。170℃のオーブンで30分焼き、竹串を刺して液体が出ないか確認する(液体が出るようなら焼き時間を追加する)。粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。

※ 冷やす時間を含まない



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索