

たまごたっぷり! ぷるぷるおいしい♪

# カスタードプリン



さかえまち児童館  
おやつづくり

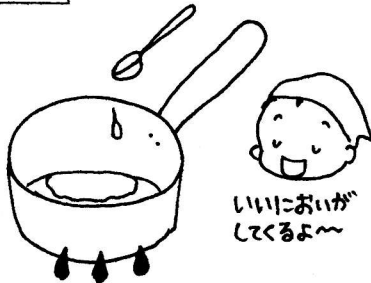
2013. 9. 25

## 材料 (8こぶん)

- |          |       |  |               |       |
|----------|-------|--|---------------|-------|
| たまご      | 4こ    |  | ☆さとう          | おおさじ4 |
| ぎゅうにゅう   | 400cc |  | ☆水            | おおさじ1 |
| さとう      | 大さじ4  |  | (☆はカラメルソースよう) |       |
| バニラエッセンス | 少々    |  |               |       |

## 作り方

①



カラメルソースをつくる。なべにさとうとみずをいれ、中火にかける。かきまぜないこと!

②



さとうがとけてきたらなべをゆすってぜんたいがちやいろくなるまであたためる。いい色になったら水大さじ1を入れる。

③



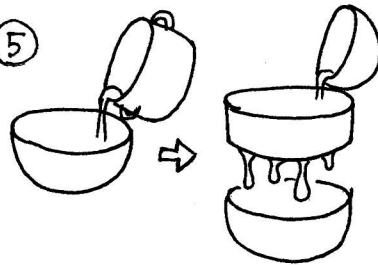
プリンえきをつくる。たまごはボウルにわりほぐしておく。

④



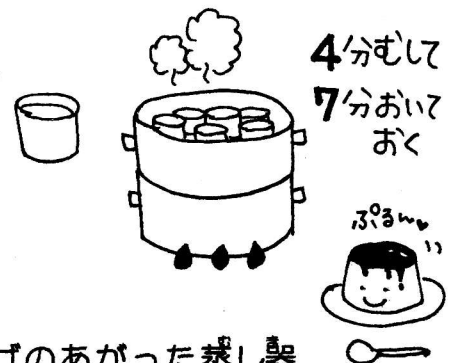
ぎゅうにゅうを なべにいれ さとうもいれて火にかける。よわめの 中火であたためる。ふっとうするまえに火を止める

⑤



ほぐしたたまごの中にあたためたぎゅうにゅうをいれる。ざるでうらごしする。カラメルソースを入れたカップにながしいれる。

⑥



ゆげのあがった蒸し器にならべ、弱火で4分むす。そのあと火を止めて7ぶんそのままおく。あらねつをとってからおさらにあける。