

# プリンパフェ



みんな!  
土なべで  
プリンをつくってみよう!

2011. 6. 22

日野市立さかえまち児童館 おやつづくり

042-585-8281

## 材料 (4~5こ分)

たまご・・・3こ  
牛乳・・・2カップ(400cc)  
さとう・・・60g  
バニラオイル・・・少々

カラメル用

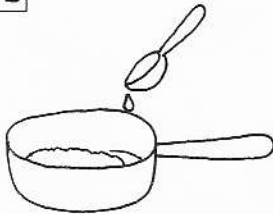
さとう・・・80g  
水・・・大さじ1(さいしょに入れる分)・大さじ1(色をひかせる分)  
アイスクリーム・コーンフレーク・  
フルーツ・チョコレートシロップなど

← 型にうすくバターを  
ぬって置いてね

## 作り方

カラメル

①



なべにカラメル用のさとうを入れ  
水を加える(大さじ1)

②



なべをゆすって色が付くまで  
煮つめていく

③



ちょうどいい色になったら  
大さじ1の水を加える

④



バターをぬった型に  
流し込んでおく

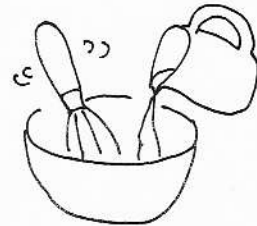
プリン生地

①



たまごをボールにわり、ほぐす

②



さとうを入れてまぜ牛乳も加える

③



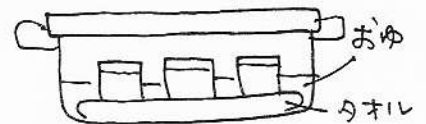
バニラオイルをいれ、こし器でこす

④



器に注ぎ土なべに並べる

⑤



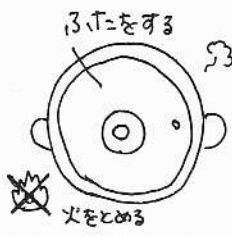
容器の半分の高さまでお湯  
を注ぎ、強火にかける

⑥



ぽこぽことふっとうしてきたら  
火を止め、ふたをして25分まつ

ふたをする



⑦



竹串さしてみて何も  
つかなければできあがり

⑧



冷ましたら器にあげて  
デコレーションをする