

キャラメルプリン



<材料> ※赤字は弊社商品

(プリン容器 90ml×10 個分)

・卵黄	… 100g
・グラニュー糖	… 65g
・生クリーム	… 150g
・牛乳	… 400g
・キャラメルソース (プリン生地用)	… 200g

お好みで

・キャラメルソース (トッピング用)

<下準備>

- ①オーブンを160度に予熱しておく
- ②60度のお湯を用意しておく

<作り方>

- ①ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、白っぽくなるまでよくすり混ぜておく
- ②鍋に牛乳と生クリームを入れて、鍋肌がフツフツしてくるまで温める
- ③①の卵に②の牛乳と生クリームを少しずつ加えながらよくかき混ぜる (卵が固まってしまうので手早く混ぜる)
- ④③のプリン液にキャラメルソースを加えてよく混ぜ、裏ごしする
- ⑤耐熱性の器に流し入れ、表面の泡はきれいにとる
- ⑥用意しておいた60度のお湯に湯せんをし、160度のオーブンで25～30分蒸し焼きする