

柔らかプリン

【材料(直径7.5cm、高さ5.5cmの耐熱性ガラス容器6個分)】

<カラメルソース>

- ① 砂糖……………40g
水……………大さじ1 1/2
水……………大さじ1/2

<卵液>

- ② 牛乳……………カップ1+1/4
生クリーム……………100mL
砂糖……………50g
卵黄(溶きほぐす)…4個分
バニラエッセンス…少々

【作りかた】

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 耐熱容器に①を入れ「レンジ」500W|4~5分様子を見ながら加熱し、カラメル色になったら水を加える。(このとき、ソースが飛び散るので注意すること)
3. 耐熱ガラス容器に2を小さじ1ずつ入れる。

4. 容器に②を合わせて入れ「レンジ」500W|約2分加熱し、かき混ぜて砂糖を溶かす。卵黄と合わせ、裏ごししてバニラエッセンスを加え、3の容器に流し入れる。
5. 黒皿に厚めのペーパータオルを2枚重ねにして中央に敷き、水カップ1/4(約50mL)を注ぎ入れ、その上に4を図のように並べ、中段にセットし「18柔らかプリン」で加熱し、あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

加熱時間の目安
約26分



【ひとくちメモ】

- ・1回に作れる分量は直径7.5cm、高さ5.5cmの耐熱性ガラス容器6個までです。
- ・加熱が足りなかったときには「過熱水蒸気」オープン「予熱無」120℃で様子を見ながら加熱します。