



手動オープン

設定温度の目安  
140℃

使用付属品



材料（直径約8×高さ4cmのスフレ型6個分）

<b>A</b>	牛乳	240mL
	砂糖	60g

卵黄	4個（Mサイズ）
生クリーム	120mL
バニラエッセンス	少々

<カラメルソース>

<b>B</b>	砂糖	60g
	水	大さじ2
水	大さじ1	

作り方

- 鍋をIHヒーターの中央に置き、**A**を入れ「弱火」で人肌くらいに温め、かき混ぜて砂糖を溶かす。
- 火を止め、残りの材料を混ぜ合わせ、裏ごしする。
- 2**を型に分け入れ、平皿にのせ、メニューの「手動オープン」「140℃」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約30～35分加熱する。粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
- 鍋をIHヒーターの中央に置き、**B**を入れ「弱火」～「中火」にしてあめ色になるまで煮詰めたら火を止め、水を加えて手早く混ぜる。
- 3**にお好みで**4**をかける。