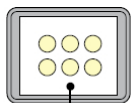


柔らかプリン



作りかた

1. 小さめの鍋にAを入れ火にかける。様子を見ながら加熱し、好みのカラメル色になったら火からおろし、水を加え、手早く混ぜる。(水を加えるとき、ソースが飛び散るので注意する)
2. 耐熱ガラス容器に①を小さじ1ずつ入れる。
3. 別の耐熱容器にBを合わせて入れレンジ 500W 2~3分 で加熱し、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、②の容器に分け入れる。
4. 取り外したテーブルプレートに厚めのキッチンペーパーを2枚重ねにして中央に敷き、水カップ1/4 (分量外) を注ぎ入れ、その上に③を図のように並べる。



キッチンペーパー

5. ④を下段に入れ オープン 予熱無 140℃ 30~36分 で加熱する。
6. あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、ホイップクリームなど好みの物で飾る。

手動

オーブン

140℃
加熱：30~36分

使用付属品

テーブルプレート
下段

カロリー

213kcal

塩分

0.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

このレシピはMRO-F6A対応レシピです。

材料	6個分
<カラメルソース> A 砂糖	40g
<カラメルソース> A 水	大きじ1・1/2
<カラメルソース> 水	大きじ1/2
<卵液> B 牛乳	カップ1・1/4
<卵液> B 生クリーム	100mL
<卵液> B 砂糖	50g
<卵液> 卵黄 (溶きほぐす)	4個分
<卵液> バニラエッセンス	少々

柔らかプリンのコツ

加熱する前の卵液の温度は
35~40℃にします。

加熱室は冷ましてから

オープン、グリル、脱臭 使用後で、加熱室が熱いとうまく仕上がりにません。

加熱が足りなかったときは

オープン 予熱無 140℃ で様子を見ながら加熱します。

