

手動

# カスタードクリーム

手動

レンジ

600W  
加熱：4分～6分

使用付属品



テーブルプレート  
底面

カロリー

94kcal

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	7個分
牛乳	カップ1
<b>A</b> 小麦粉（薄力粉）	大さじ1
<b>A</b> コーンスターチ	大さじ1
<b>A</b> 砂糖	40g
卵黄（溶きほぐす）	2個分
<b>B</b> バター	25g
<b>B</b> バニラエッセンス	少々

## 作りかた

1. 深めの耐熱容器に**A**を合わせて入れ、牛乳を少しずつ加えながら泡立て器でかき混ぜる。
2. ①に卵黄を少しずつ加えてよく混ぜ **レンジ** **600W** **4分～6分** で途中よくかき混ぜながら加熱する。手早く**B**を加えて混ぜ、冷ます。

## ひとくちメモ

加熱直後は柔らかめでも、冷めるとかたさがでてきます。