



## 手動

スチームオープン

140℃

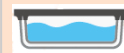
加熱：40~45分

## 使用付属品



テーブルプレート

下段



給水タンク 満水

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。

## 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

大さじ1・1/2

&lt;カラメルソース&gt; 水

大さじ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

&lt;卵液&gt; 卵黄（溶きほぐす）

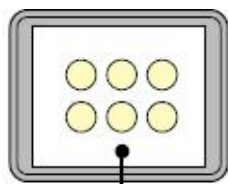
4個分

&lt;卵液&gt; 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**A**を入れ **レンジ** **500W** **4~5分** で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）
3. 耐熱ガラス容器に**②**を小さじ1ずつ入れる。
4. 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、**③**の容器に分け入れる。
5. 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**④**を図のように並べる。



キッチンペーパー

6. **⑤**を**下段**に入れ **スチームオープン** **予熱無** **140℃** **40~45分** で加熱する。
7. 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お好みの物で飾る。

**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**

オーブン、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**

オーブン 予熱無 140℃ で様子を見ながら加熱します。