

## カスタードクリーム



手動

レンジ

600W

4分~6分

使用付属品

テーブルプレート  
底面

カロリー

118kcal

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

## 作りかた

- 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。
- 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きます。

## 関連するレシピ



エクレア