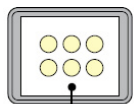




作りかた

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. 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、お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）
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**中段**に入れ **スチームオーブン** **予熱無** **140℃** **35~40分** で加熱する。

手動

スチームオーブン

140℃
加熱：35~40分

使用付属品

テーブルプレート
中段

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。
このレシピはMRO-S8A対応レシピです。

材料

直径約7cm、高さ約6cmの耐熱ガラス容器6個分

〈カラメルソース〉 **A** 砂糖

40g

〈カラメルソース〉 **A** 水

小さじ1・1/2

〈カラメルソース〉 水

小さじ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

〈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。

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。
