

手動

カスタードクリーム

手動

レンジ

600W
加熱：6分40秒～10分

使用付属品



テーブルプレート
底面

カロリー

82kcal

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

牛乳

A 小麦粉（薄力粉）

A コーンスターチ

A 砂糖

卵黄（溶きほぐす）

B バター

B バニラエッセンス

シュークリーム8個分

カップ1

大さじ1

大さじ1

40g

2個分

25g

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** **6分40秒～10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。