

カスタードクリーム



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	8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 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できます。