



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. 型にバター(分量外)を塗り、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。卵と合わせ、裏ごししてバニラエッセンスを加え、③の型に分け入れる。
5. 角皿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。

手動

過熱水蒸気オーブン

140°C
加熱：21~32分

使用付属品



角皿 下段
テーブルプレート
底面



給水タンク 満水

カロリー

123kcal

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-W10A対応レシピです。

材料	直径6cm、高さ5cmのアルミ製プリン9個分
<カラメルソース> A 砂糖	60g
<カラメルソース> A 水	大さじ2
<カラメルソース> 水	大さじ1
<卵液> B 牛乳	カップ2
<卵液> B 砂糖	80g
<卵液> 卵(溶きほぐす)	4個
<卵液> バニラエッセンス	少々

ひとくちメモ

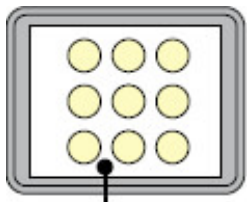
加熱むらぎ気になるときは、加熱時間の2/3~3/4が経過してから、前後を入れかえます。

プリンのコツ

加熱する前の卵液の温度は
30~35℃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。



キッチンペーパー

-
6. ⑤を**下段**に入れ **過熱水蒸気オープン** **予熱無** **140℃** **21～32分** で加熱する。
-
7. 加熱をスタートしてから約20分後に給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
-
8. あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
-