



## 作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 耐熱容器にAを入れ **レンジ** **500W** **5~6分** で様子を見ながら加熱し、カラメル色になったら水を加える。（このとき、ソースが飛び散るので注意する）
- 型にバター（分量外）を塗り、②を小さじ1ずつ入れる。
- 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。
- 黒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℃

加熱：21~32分

## 使用付属品

黒皿 中段  
テーブルプレート

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。

| 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                     |

## プリンのコツ

## 加熱する前の卵液の温度は

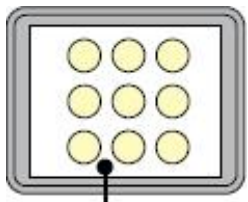
約30℃にします。

## 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。

## 加熱むらが気になるときは

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。



キッチンペーパー

- ⑤を中段に入れ 過熱水蒸気オープン 予熱無 140℃ 21～32分 で加熱する。
- 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。
- あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

#### 関連するレシピ



柔らかプリン



かぼちゃプリン