

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

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。
このレシピはMRO-WIA対応レシピです。

材料

シュークリーム10個分

牛乳

カップ2

A 小麦粉(薄力粉)

大さじ2

A コーンスターチ

大さじ2

A 砂糖

80g

卵黄(溶きほぐす)

3個分

B バター

40g

B バニラエッセンス

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できます。