



ふんわりと卵の味がする
優しいなめらかな口当たりのプリンです。
噛まなくてもつるんと食べれるので
お子様にも、お年寄りにも喜んでいただけます。

* 卵と牛乳は必ず常温にもどしてから作るのがポイント！



甘さ控えめプリン

～材料～

プリン用材料

卵(Lサイズ) 2個

牛乳 300ml 砂糖 大さじ2

バニラエッセンス 数滴

カラメルソース用材料

砂糖 大さじ4 水 小さじ4

熱湯 大さじ2 ★茶こしを用意



作り方

1. *カラメルソース*
容器にBを入れ、上蓋はせず500Wの電子レンジで3分加熱します。
*きつね色になるまで様子を見ながら10秒位づつ(30～40秒)追加で加熱します。
容器を取り出し、カラメルが跳ねることが有るので注意しながら熱湯を加えて良く混ぜます。
良く冷ましておいて食べるときにプリンにかけて下さい。
2. *プリン*
ボールに卵を割りほぐし、Aを加えて混ぜ合わせます。
*泡立えないよう静かに混ぜて下さい。
3. 容器に②を茶こしでこしながら入れ、上蓋(穴全快)をセットして
500Wの電子レンジで6分加熱します。
4. そのままおいて完全に冷まし、冷蔵庫で冷やしたら出来上がり。