

調理時間

35 分

プリン



《材料》 3~4 人分

・ 卵	3 個
・ 牛乳	400ml
・ 砂糖	60 g
・ カラメル	お好み

1. 人肌に温めた牛乳に砂糖を入れて溶かす
2. 卵を割りほぐし、1. を少しずつ入れて混ぜる
3. 器に2. を茶こしでこしながら入れ、アルミホイルで蓋をする
4. 鍋に布巾を敷き、3. の器を入れ、水を鍋底から2センチ位まで入れる
5. かき混ぜウイングは取り付けずに、「手動モード」15分・110℃でスタート
(水が沸騰したら、70℃に下げる)
6. ピピピと鳴ったらそのまま20分放置する
7. 鍋から取り出し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やして完成

