

調理時間

48分

# 生チョコプリン



≪材料≫ カップ 5~6 個分

・チョコレート	100 g
・牛乳	150cc
・卵	2 個
・生クリーム	100cc
・ラム酒	小さじ 1

1. 耐熱容器にチョコレートと牛乳を入れラップをし、電子レンジ 600w で 1 分 ~ 1 分 30 秒温める
2. レンジから取り出し、よく混ぜ合わせる
3. 別の容器で割りほぐした卵を 茶こしでこしながら 2. に入れ、生クリームも入れて混ぜる
4. 香りづけにラム酒を入れる ※なければ入れなくて OK
5. 茶こしでこしながらプリン液を耐熱容器に入れ、アルミホイル等で蓋をする
6. 鍋の底に布巾を敷き、5. を入れ、容器の下から半分くらい浸かるまで水を入れ、上から布巾をかぶせる  
※上にかぶせる布巾は 水滴がプリンに入らないようにするためなので、面倒であれば布巾はなくても OK
7. かき混ぜウイングは取り付けずに「手動モード」 8 分・110°C でスタート
8. ピピピになったらそのまま 30 分くらい置いておく
9. 鍋から取り出し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やして完成

