



マミーズキッチン 公開レシピ

プリン



材料(1人分) **園長まり先生の大好物！**

卵…16g 牛乳…50g 砂糖…5g

(砂糖…4g 水…3.5g)…カラメル

作り方

- 1 カラメルを作る。砂糖と規定量の半分の水を鍋に入れ火にかける
- 2 沸騰して茶色くなってきたら残りの水を入れかき混ぜる
※沸騰するまでは混ぜない、水を入れる際跳ねるので火傷に注意
- 3 冷めると固まってしまうので熱いうちにカップの底に入れる
- 4 牛乳を温め砂糖を溶かす、卵は割ってしっかりと溶く
- 5 4が冷めたらそこに卵を混ぜカラメルを入れたカップに入れる
- 6 スチームで(蒸し焼きでも可)85度で45分加熱する
- 7 粗熱を取り冷蔵庫で冷やしたら完成！



レシピを知りたいランチメニューがあったら先生に伝えてください！

次回12月の公開レシピは【洋風寿司】になります！楽しみにしてください！