

昔ながらの

かためのプリン



調理時間 約 40分

材 料

直径6cmカップ
5個分

【カラメルソース】
グラニュー糖 30g
水 大さじ1
熱湯 大さじ1

【プリン】
卵 2個
卵黄 1個分
グラニュー糖 30g
牛乳 200g
バニラエッセンス 数滴
ミント 適宜

作り方

1. カラメルソース
小鍋を火にかけます。濃い茶色になったら火を止め、熱湯を加えます。カップに等分に注ぎます。
2. プリン
ボウルに卵と卵黄を入れて溶きほぐし、グラニュー糖の約半分を加えて混ぜます。
3. 鍋に牛乳と残りのグラニュー糖を入れて温めます。
4. 2に3を加え、バニラエッセンスも加えて混ぜ、こします。1のカップに等分に注ぎ、アルミホイルなどで蓋をします。
5. 鍋底から2cmくらいの熱湯を沸かしてペーパーを敷き、4を入れます。中火で火をつけて沸騰してから10分加熱、消火。5分減圧。
6. 粗熱が取れたら冷蔵庫に入れ、冷えたら型から抜きます。