



りっちたまごプリン

牛乳と卵と生クリームを混ぜて、蒸し焼きをします。

生クリームの層がリッチです。

材料	プリンカップ 6 個	12 個
<プリンたね> 全卵	138g	276g
牛乳 生クリーム グラニュー糖 塩 バニラビーンズ	250g 110g 55g 半つまみ 少々	500g 220g 110g ひとつまみ 少々
<カラメルソース> グラニュー糖 水	30g 15g (大さじ1)	60g 30g (大さじ2)

オーブン⑥
上火 140℃
下火 130℃
ダンパー自然開
37分

<作り方>

- ① カラメルソースを作る。
小鍋にグラニュー糖と水を入れて火にかけ、鍋を時々軽くゆすりながら、茶褐色にまんべんなく色づくように焦がして、火を止め、小さじ1杯の水(分量外)を入れる。
冷ましたら、プリンカップに注ぎ分ける。 **やけど注意**
- ② 鍋に、牛乳と生クリーム、グラニュー糖、塩、バニラビーンズを入れて火にかけ、かき混ぜながら80℃まで温めて、そのあと、40℃近くまで冷ます。
- ③ ボールに全卵を割りほぐし、泡を立てないように②を混ぜ合わせて、裏ごしした後、プリン型につぎ入れる。
- ④ バットに、③のプリン型を並べる。
- ⑤ プリン液の高さの1/2程度までお湯(約50℃)を注ぎ、バットごと天板にのせて140℃のオーブンで約37分焼く。
- ⑥ バットの中で、水で冷やして粗熱を取ってから、冷蔵庫で1時間冷ます。