

たまごプリン

牛乳と卵を混ぜて、蒸し焼きをします。
ささえたまご農園で大人気のプリンです。

材料	プリンカップ (130cc) 12個分	プリンカップ (130cc) 6個分
<プリンたね>		
鶏卵(中)	6個	3個
牛乳	864g	432g
グラニュー糖	110g	55g
塩	ひとつまみ	ひとつまみ
バニラビーンズ	少々	少々
<カラメルソース>		
グラニュー糖	60g	30g
水	30g (大さじ2)	15g (大さじ1)



オーブン③ 上火 169℃

下火 113℃

焼き時間 40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。
- ② 鍋に、牛乳とグラニュー糖、塩、バニラビーンズを入れて火にかけ、かき混ぜながら砂糖が溶ける程度に温める。
- ③ ボールに鶏卵を割りほぐし、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80℃)を注ぎ、バットごと天板にのせて150℃のオーブンで約45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。

やけど注意