



# 白いたまごプリン

あっさりしているので、カラメルソースだけでなく、  
いろんなジャムとも合います。

材料	プリンカップ (130cc) 7個分	14 個	下準備
<プリンたね> 卵白	140g	280g	
牛乳 グラニュー糖 塩 バニラビーンズ	475g 70g 半つまみ 少々	950g 140g ひとつまみ 少々	
<カラメルソース> グラニュー糖 水	30g 15g(大匙 1)	60g 30g(大匙 2)	

オープン②

上火 150℃

下火 140℃

ダンパー自然開 52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、卵白を入れて、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150℃のオープンで約52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。  
※ジャム(梅ジャム、いちごジャムなど)をのせる場合は、3gぐらい上のにのせる