



なめらか プリン

作成者 笹パンダ

<材料> 2人前

【プリン用】

卵・・・・・・・・・・・・・・・・1個
ゼラチン・・・・・・・・・・5グラム
砂糖・・・・・・・・・・大さじ1
牛乳・・・・・・・・・・250cc
バニラエッセンス・・・・数滴

【カラメル用】

砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・15g
水・・・・・・・・・・・・・・・・20g
お湯・・・・・・・・・・・・15g

< 作り方 >

【プリン用】

1. 水大さじ1にゼラチンを溶かして、レンジ600wで30秒チンする
2. 牛乳に砂糖を混ぜて、レンジで600w1分チンする
ゼラチンも加えて溶かす
3. 卵を裏ごしして2に加える

【カラメル用】

1. 鍋にグラニュー糖と水を入れて弱火で熱し、かき混ぜずに鍋をゆすりながら砂糖を溶かし全体に色をつける
2. 大きな泡が小さくなり、色が濃い目のあめ色になったら火をとめる
3. 火から下ろし、お湯を入れたら全体を混ぜ合わせる
4. プリンが固まったら、上からカラメルソースをかける

<感想>

ガスを使わずに電子レンジで作れるので、手軽に作る事ができます。

作り方も簡単なので、料理が苦手な私でも短時間で作る事が出来ました。

とても美味しく、家族からも好評でした。

ぜひ、作ってみてください！

参考文献:クックパッド

簡単！プリン☆冷蔵庫で冷やすだけ <https://cookpad.com>