

焼きまんじゅうプリン(固め)



材料 6 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
卵(Mサイズ)	3個		
牛乳	200ml		
砂糖	大さじ4		
バニラエッセンス	2～3滴		
つけて焼いたら焼きまんじゅうトーストのたれ	3袋		

料理特徴

通常のカaramelソースとは異なる甘じょっぱいたれが濃厚で、和テイストなプリンに仕上がります。

作り方

- ①ボウルに卵を割り入れ、砂糖を加えたら泡だて器でよく混ぜる。
- ②常温に戻した牛乳を少しずつ加え、さらによく混ぜたら茶こしで濾す。
- ③プリンカップに焼きまんじゅうトーストのたれを入れ、②を流し入れる。
- ④せいろに並べて蓋をし、沸騰した鍋の上に置いて強火で1分蒸し、弱火で10分蒸す。
- ⑤粗熱を取ったら冷蔵庫で1時間ほど冷し盛り付けしたら出来上がり。