

焼きいもプリン



料理特徴

カラメルソースの代わりに使用することでさつまいもの優しい甘さと香ばしさのあるデザートに仕上がります。

材料 6 個分 (プリンカップ容量:90ml)

材料名	使用量	材料名	使用量
卵(Lサイズ)	3個		
牛乳	250ml		
グラニュー糖	40g		
バニラエッセンス	2～3滴		
つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ	3袋		

作り方

- ①小鍋に牛乳を入れ、まわりが沸々してくるまで加熱する。
- ②ボウルに卵を割り入れ、泡だて器でほぐしながらグラニュー糖を加え、泡立てないように混ぜる。
- ③②に①を少しずつ注いで混ぜたらバニラエッセンスを加えてさらに混ぜる。
- ④プリンカップにつけて焼いたら焼きいもトーストのたれを入れ、③を流し入れる。
- ⑤沸騰した鍋の上にせいろをのせ、④を並べたら蓋をして弱火で20分蒸す。
- ⑥粗熱が取れたら冷蔵庫で冷し、器に盛り付け出来上がり。