

献立名	材料（4人分）	作り方
蒸しプリン	全卵 2個 グラニュー糖 40g 牛乳 1カップ バニラエッセンス 適量 カラメルソース お好みで 果物 お好みで	①ボールに全卵とグラニュー糖を入れよく混ぜ合わせる。 ②牛乳は鍋に入れて人肌になるまで温める。 ③①に②の牛乳、バニラエッセンスを入れ混ぜ合わせ網で漉す。 ④型に③を注ぎ蒸し器で15分ほど蒸す。 荒熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。 ⑤お好みで果物やカラメルソースといただきます。

☆温かくても美味しいです

