

ouchi cafe ouchi cafe

家にある材料で  
かんたんに行ける  
すごもり sweets



sakae's ouchi cafe

Recipe 1

マイプルシロップで  
コクがUP  
基本のシンプルプリン

材料 (70mlの容器×6台)

- ・全卵 ... 21個 (Msize)
- ・きび砂糖 ... 50g
- ・マイプルシロップ ... 10ml
- ・牛乳 ... 300ml

(底に入れるマイプルシロップは適宜容器に合わせてご利用下さい)



① 容器の底5mm位になる所までマイプルシロップを入れる

(容器に入れて7分しめられる深さの鍋か70x120x4cm位湯入れ)



② ボウルに卵を割り、ホイッパーで混ぜる。ほぐれたらきび砂糖を加える



③ 牛乳、マイプルシロップを加えやさしく混ぜ合わせる。



④ 一度こして、タネを取りのぞく。表面の余分な気泡も取りのぞく



⑤ 器に入れて、沸騰した鍋の中で湯せんにかける。

(鍋底に布巾を底に敷いてから器を置き、ます)



⑥ 7分して6分、弱火にかける。湯が途中ぐらぐらしたら火を止めて「す」が出来ないように気を付ける。火を止めてそのまま4分放置すれば完成

