



なめらかプリン

材料

■1～2人分

卵	1個
砂糖	大さじ1 1/2
牛乳	150ml
メープルシロップ・生クリーム	適量
トッピング用フルーツ	適量

作り方

(準備) 分量の卵・牛乳は室温に戻しておきます。

- 1 ボウルに卵を溶きほぐし、砂糖を加えてしっかり混ぜ合わせる。牛乳も加えて混ぜる。ザル等でこしながら中容器に移す。
- 2 本体に水100mlを入れ中容器をセットしてフタをする。電子レンジ(500w)で3分30秒加熱する。
- 3 フタを開けて粗熱がとれたら中容器を取り出し、冷蔵庫で冷やす。
- 4 スプーンですくい取り、器に盛る。お好みでメープルシロップや生クリームをかけ、フルーツ等を添える。

※卵の温度により加熱時間が変わる場合があります。固まっていない場合は20～30秒ほど追加加熱をしてください。