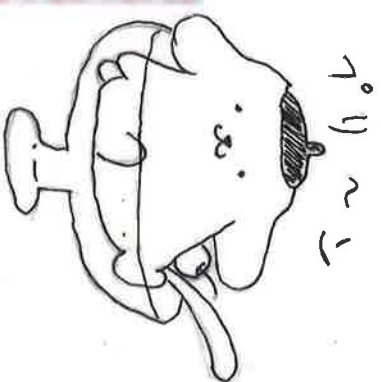


『 さつまいも焼きプリン 』



～ 材料 ～

、 さつまいも …… 350g
、 生クリームまたは牛乳 …… 200ml
、 ミトモ …… 少々

、 卵 …… 2個
、 砂糖 …… 50g
、 バターまたはマーガリン …… 15g

＜ カラメルソース ＞

、 砂糖 …… 50g
、 水 …… 大さじ3
、 お湯 …… 大さじ2

～ 作り方 ～

＜ カラメルソース ＞

1、鍋に砂糖と水を入れたら中火で

鍋を時々揺らしながら、お好み
の加減に色づくまで加熱します。

※ 混ぜない！

2、お好みの色まで加熱したら、お湯
を加えてよく混ぜて溶け残りが無く
なるまで加熱します。

3、底がとれない型に流し入れて、
全体に広げたら冷蔵庫で冷やし
ます。

＜ プリン液 ＞

4、さつまいもは皮をむき、加熱しやすい
ように切り、たらよく洗い、たまに
浸かるまで水を入れてレンジで600W10分。

5、さつまいもにスリッパ箸が入るまで
加熱したら水を加え、砂糖、バター、ミト
モ、卵、生クリームを加えます。

6、ブレンダー、またはミキサー等にため
らかに攪拌するまでかきます。

7、できれば、裏ごししたほうがよいので
さらけにります。

8、3の型に7のプリン液を流し入れたら
予熱したオーブンで160℃30分、型をのせ
た天板にお湯を張って湯煎焼きし
ます。

9、粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やして完成！