

カスタードプリン



材料（約8個～10個分）

牛乳	300ml
濃縮乳	100ml
砂糖	75g
バニラビーンズ	1/3本
卵	4個
塩	ひとつまみ

（カラメル）

上白糖	70g
お湯	25ml

<作り方>

- 1 カラメルを作ります。鍋に砂糖を入れ表面を平らにして火にかけます。2/3位溶けてきたら、濡らしておいたヘラですばやくかき混ぜて全体を溶かします。程よいカラメル色に煮ついたら、鍋の手前からお湯を入れてのばします。型に流し冷まします。



- 2 牛乳と濃縮乳、砂糖の半量、バニラのさやを鍋に入れ、沸騰直前まで温めます。
- 3 ボールに卵、残りの砂糖、バニラビーンズ、塩を入れ、ホイッパーで卵をほぐしながら全体を混ぜ合わせます。
- 4 温めた牛乳を少しずつ加え、全体を合わせます。一度漉します。



- 5 型に流したカラメルが固まったら、4を流し入れます。
- 6 布巾をしいて湯をはった天板にのせ、140℃～150℃のオーブンで30分～40分焼きます。

