

🍷 とろりんプリン

■材料 4個分■

牛乳・・・300cc

卵黄・・・3個分

砂糖・・・40g

バニラビーンズ・・・1/4本



①バニラビーンズを取り出して鍋に入れ 牛乳を加えて弱火にかけ 沸騰寸前で火を止める



②ボウルに卵黄と砂糖を加えてしっかりと混ぜ合わせる



③暖めておいた牛乳を3回くらいに分けて入れ 泡立たないように静かに混ぜ ザルでこして耐熱の容器に注ぐ



④天板に器を並べて石窯で焼く 180℃前後で20分くらい



⑤火が強いと焦げてしまうので気をつけて！

- memo -

.....
.....
.....
.....
.....
.....

！ Point

- ・バニラビーンズの代わりにエッセンスでもOK！
- ・焼く前に表面の泡を丁寧に除いておけば 仕上がりが美しい
- ・高温になる前の窯で焼いて 冷蔵庫で冷やしておくといい
- ・濃厚な卵の風味と「とろりん」とした仕上がりは驚くほど@@おいしい