

カスタード・プリン

材料(No.5のプリン型5個分)

カラメル

グラニュー糖	100g
水	60g
熱湯	適宜

カスタード

牛乳	300ml
グラニュー糖	20g
全卵	50g(1個分)
卵黄	40g(2個分)

作り方

A カラメルを作る。

- 1 小さななべに水とグラニュー糖を入れ、火にかけて完全にグラニュー糖を溶かす。
- 2 さらに煙が上がるまで加熱する。(グラニュー糖が溶けてしばらくすると粘度が出て、さらにカラメル色が付いて煙が上がると粘度のない液状になる。)
- 3 なべごと氷水につけて、焦げ色が進むのを止める。
- 4 冷めた時点で硬いようなら、熱湯を加え粘度が少しある程度まで溶かす。

B プリン型にカラメルを小さじ1杯入れ、型の中にまんべんなくコーティングする。(型にバターなどを塗る必要はありません。)

C カスタードを作る。

- 1 ボウルに全卵と卵黄、グラニュー糖を入れ混ぜ合わせる。
- 2 牛乳をあたため、1に少しずつ加えませあわせ、漉し器で漉す。
- 3 なべにもどし、少しとろみが出るまで混ぜながらあたためる。

D Bにカスタードを流し入れ、お湯を張った160度のオーブンで20分間焼く。