

おうちdeクッキング



マグカッププリン

材料

- ・ 牛乳 ① 大さじ1
- ・ 牛乳 ② 大さじ2
- ・ 水 ① 小さじ1
- ・ 水 ② 小さじ 1/2
- ・ 生クリーム 120ml
- ・ たまご 1コ



お皿にのせても、その手でOK!

作り方

① マグカップに牛乳①と水①を入れて混ぜる

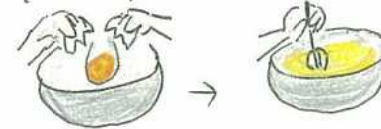


② ①をレンジで600Wで2分間あたためる

③ レンジからとり出し、水②を加えて混ぜる

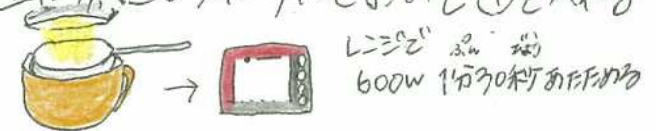


④ ホイップにたまごを入れ、なめらかになるまで混ぜる



次に、牛乳②を加えて混ぜ、さらさら感がなくなったら生クリームを加えて混ぜる

⑤ マグカップの上に茶こし又はザルをおいて④を入れる



ポイント

プリンが固まらないうちに時間をかけて冷ましておくとよい

⑥ マグカップをアルミホイルで覆ってあら熱をとったら、冷蔵庫で冷やす

⑦ アルミホイルをはずしてできあがり