



醤油カラメルの和風プリン

調理モード：低温蒸し

キッチンにある食材で調理可能なプリンも、パウンド型で大きく作り特別感を演出。低温蒸しで、きめ細かく仕上げる。カラメルと醤油の、甘すぎない塩気が癖になる。



材料 18×9×6パウンド型 1台分

卵	大3個～中4個
生クリーム(脂肪分40%～47%)	100ml
牛乳	300ml
砂糖	80g
砂糖*	50g
水*	10g
醤油*	大さじ1/2
ぬるま湯*	大さじ1/2

作り方

- 鍋に砂糖*を入れ、水*を加え砂糖全体を湿らせる。中火にかけ、濃いめの茶色になったら火を止める。醤油*、ぬるま湯*を加え混ぜ、型に流し入れる。
- 鍋に牛乳と砂糖を入れて中火にかける。砂糖が溶けたら火を止める。(沸騰させない。)
- ボールに卵と生クリームを入れてよく混ぜる。2を加えて更に混ぜあわせ、こし器でこしながら1の型に入れる。角皿にのせて、オーブン上段に入れる。
- オート機能をセットする。
「お料理選択」→「お菓子ドライフード」→
「プリンその他お菓子」→「プリン」→「Start」
- 加熱後、粗熱をとり、冷蔵庫で冷やしてから型から出し、皿に盛る。