

【電鍋レシピ】シンプルな材料で作る基本のプリン

料理名：プリン

Rakuten
レシピ



レシピID 1020013777

★ 調理時間：約30分

★ 料理用途：普段の料理,おもてなし



材料 (3人分)

砂糖 (カラメル)	20 g
水 (カラメル)	小さじ1
卵Lサイズ	1個
牛乳	200ml
砂糖	40 g
バニラエッセンス	数滴
熱湯 ※外水 (外釜に注ぐ水)	50ml

おいしくなるコツ

*冬場は気温が低く固まりが悪いことがあります
その場合は、外釜に熱湯50mlくらい注ぎ、再度、炊飯レバーを下げて加熱してください

*蒸し上りはふるふるで蒸しが足りないかな？くらいの固さの仕上がりが、冷やすとちょうどよいです

作り方

- 1 鍋に砂糖と水を入れ火にかけてカラメルを作り、プリン容器に入れる

*テフロン加工のフライパンで作るとつくりやすい

- 2 プリン液を作る
たまごを泡立て器でよく混ぜる

※泡立て器で泡が立たないように
ボウルの底を擦るように、ゆっくりと円を描くように混ぜましょう

- 3 牛乳と砂糖を合わせ、電子レンジ500Wで1分30秒温める

- 4 [2] に [3] を入れて、濾し器で2回濾す

- 5 バニラエッセンスを数滴垂らす

- 6 プリン液を容器へ流し、容器にラップを掛ける
(ラップは耐熱のものを使用しましょう)

※気泡が気になる時は、食品にかかってもOKな安全性の高いアルコールスプレーを吹き付けて消す

- 7 外釜に熱湯50ml→蒸し台→ふきん→プリン容器に順にセットする
※冬場など、室温が低い時は、熱湯100mlくらい外水に使用するとよい
容器の下にふきんを敷いておくと、すぐできにくい



- 8 外釜にスプーンを挟んで、炊飯 (加熱) のスイッチを入れる



- 9 約10分で炊飯レバーがあがったら、挟んであるスプーンを外して保温のまま20分間蒸らす

