



## 蜜芋プリン

新しいレシピを  
随時更新中!  
皆さまからのアイデア  
提案もお待ちして  
います!



### 作り方 How to make

#### 【カラメルソース】

1. 小鍋に砂糖と水を入れて弱火にかける（色がついてくるまで揺すったり混ぜたりしない）。琥珀色になったら火からおろし、お湯を加える（カラメルが飛び散るのでヤケドに注意）。

#### 【プリン】

1. ボウルに卵と砂糖を入れ、よく混ぜる
2. 小鍋に牛乳と蜜芋ペーストを入れ、弱火にかけてゆっくり混ぜ合わせる
3. 蜜芋が混ざったら火からおろし1とバターを加え混ぜる（砂糖が溶けるまでしっかり混ぜる）
4. カラメルソースを注いでおいたプリン型に3の生地を流し入れる
5. 天板にお湯をはり160℃のオーブンで約30分焼く

材料 Ingredients	5個分
<b>プリン：</b>	
蜜芋ペースト	200g
卵	2個
牛乳	200cc
バター	10g
砂糖	(お好みで)50g
<b>カラメルソース：</b>	
砂糖	20g
水	大さじ2杯
お湯	大さじ1杯

