

## カスタードかるかん

合計加熱調理時間 約 10分

[1人分：155kcal/食塩相当量：0.1g]

和菓子でおなじみのかるかんを、餡の代わりにカスタードで。白い黄身の卵「こめたま」のカスタードにはすだちの香りでさわやかに。



## 材料（16人分【1人分1個】）

&lt;材料a&gt;

砂糖A	100g
小麦粉	60g
牛乳	340g
卵黄：こめたま	2個分
すだちの果汁	20cc
すだちの皮（すりおろす）	少々
卵白：こめたま	2個分
砂糖B（ふるう）	40g
山芋	160g
砂糖C	100g
水	200cc
上新粉	200g
ベーキングパウダー	3g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

16人分【1人分1個】

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	10分	100℃

## 下ごしらえ

- ・砂糖A、小麦粉は合わせてふるう。
- ・上新粉、ベーキングパウダーは合わせてふるう。（※1）

## 作り方

1. ボールに<材料a>を合わせて網ごしして鍋に入れ、火にかける。とろみが出てきたら卵黄を加えてひと煮して粗熱を取り、すだちの果汁、すだちの皮を入れて混ぜ合わせる。
2. 別のボールに卵白を入れて泡立て、砂糖Bを2～3回に分けて加え、角が立つまで泡立てる。
3. フードプロセッサーで山芋をすりおろし、刃を替えて、砂糖C、水、（※1）を順に入れてかき混ぜる。
4. 3の生地を型の高さの1/3まで入れ、1のカスタードを入れ、さらに3の生地を型の高さの9分目まで入れる。
5. 20mmのホテルパン1枚に4を並べて、【設定1】で予熱後、加熱する。
6. 加熱完了後、5のホテルパンを取り出す。



## 調理ポイント

- ◆カスタードの固さは生地と同じくらいにすると扱いやすい。
- ◆白い黄身の卵「こめたま」でカスタードを作る際はすだちなどの柑橘系のものがよく合うが、普通の卵で作る際はバニラエッセンス、ラム酒、ブランデーなどを少量入れてもよい。