

蒸しプリン

合計加熱調理時間 約 25分

[1人分：128kcal/ 食塩相当量：0.1g]

生クリームをたっぷり使った濃厚でなめらかなプリン。甘さ控えめなので素材の味を楽しめます。



材料 (24人分)

<材料a>	
卵 (割りほぐす)	615g
牛乳	920g
生クリーム	255g
グラニュー糖	125g
カラメルタブレット	12個

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。
※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

24人分
(直径5.7×高さ7.5cmのガラス瓶 24個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	—	25分	83°C

下ごしらえ

- ・カラメルタブレットは半分に割り、ガラス瓶に入れておく。

作り方

1. ボールに<材料a>を入れて混ぜ合わせ、こし器でこす。
2. ガラス瓶に1を80gずつ流し入れ、25mmの穴あきホテルパン2枚にのせ、オープンペーパーでフタをし、網でおさえる。【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出して冷却する。