

さつまいもプリン (四人分)

《プリン》

さつまいも…180g
牛乳…150ml
卵黄…1個
卵…2個
グラニュー糖…50 g
生クリーム…100 g

《いもトッピング》

さつまいも…1本
砂糖…大さじ1
醤油…小さじ1
みりん…大さじ1
サラダ油…大さじ1

プリン生地

- ①輪切りのさつまいもを600wで3～4分加熱する
- ②皮をむき牛乳を加えてまぜる
- ③ざるでこして鍋に移す
- ④生クリームを加えてゆげが出るまで温める
- ⑤ボウルに卵をときグラニュー糖を加える
- ⑥そこに⑤を3回に分けて加えながら混ぜる
- ⑦フライパンにふきんをしき型に入れたプリンを置く
- ⑧入れ物にお湯を注ぎ湯煎焼きにする
- ⑨150度のオーブンで35～40分焼く

いもトッピング



- ① さつまいもをよく洗う
- ② 小さく切って水にさらしてから水をよくきる
- ③ フライパンにサラダ油を入れて熱する
- ④ さつまいもを入れて中火で5分ほど焼く
- ⑤ 焼き色がついたら調味料を加える
- ⑥ お好みでゴマをのせる

完成!!