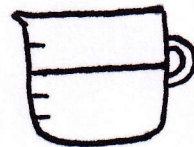


わたしのおすすめです

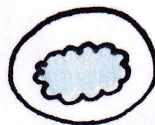
＊ざいりょう＊



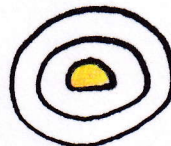
かんたん!
レンジでプリン



きゅうじゅう
120ml

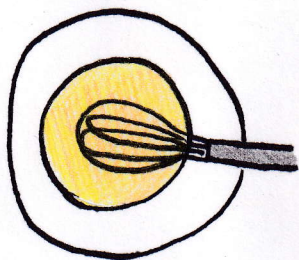


さとう
おおさじ 2はい



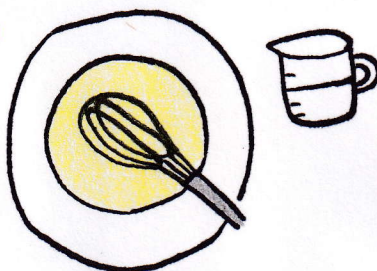
たまご
1こ

①



ボールにたまごとさとう
をいれて、すりませる。

②



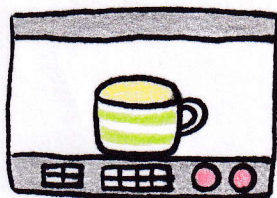
きゅうじゅうを
いれて、よくませる。

③



マグカップに
ちやこして出し、
たまごえきを
そそぐ。

④



でんしレンジ600Wで
2ふんかねつする。

⑤



プリンがふくらんだ
ところでとりだし、アルミ
ホイルをかけておく。

＊あらねつがとれたら、
れいぞうこでひやす。

⑥

カラメルソースづくり

みず
おおさじ 1はい



さとう
おおさじ 2はい

マグのカップやおさら
に
いれて、でんしレンジ600Wで
2ふんかねつする。

＊あめいろになったら、ソースのできあがり!

⑦



ひやしたプリンに
カラメルソースを
かけて、できあがり。

しっかりとをあらって、
おうちのひととたのしく
つくて、たべてね♡

