

親子 DE クッキング！ 炊飯器でジャンボプリン

口の中でとろける生感覚プリンの紹介です。

《材料》

たまご・・・6個
砂糖・・・60g
牛乳・・・400cc
生クリーム・・・200cc



- ① たまご・砂糖・牛乳・生クリームをボールに入れ、よく混ぜ合わせます。
- ② 炊飯器の釜にザルをのせ、①の溶液をコシながら入れます。



- ③ 飯器の蓋を閉め、炊飯を押しします。10分たったら中止し、蓋を開けずに保温にします。3～4時間保温すると、なめらかなプリンが出来上がります。
- ④ 炊飯器から釜を出し粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やすと、きり分けやすくなります。

