



パームシュガープリン

材料(4個分)

卵(大) ----- 2個
牛乳 ----- 350ml
パームシュガー ----- 50g
生クリーム ----- 適量
ミント(飾り付け) --- 4枚

- ① 牛乳とパームシュガーを鍋に入れて火にかけ、牛乳を沸騰させないようにパームシュガーを溶かす。
- ② ボウルに卵を溶き、①を少しずつ加え、泡立てないようによく混ぜる。
- ③ ②をこしながら器に流しいれ、アルミ箔で蓋をし、オーブンで蒸し焼きにする。
- ④ 焼きあがったらあら熱をとり、冷蔵庫で冷やしてから生クリームを絞り、パームシュガーを少々ふりかけ、ミントを飾り出来上がり。

ポイント 卵を溶く時は、泡立てないようにしましょう。蒸し焼きにするときは、オーブンによって差があるので温度や時間は調整してください。