

プリン



※写真はイメージです。

<材料(4人分)>

牛乳	…	300ml
卵	…	3個
砂糖	…	60g
バナナ	…	1本
日清マカダミアナッツオイル	…	大さじ1

<作り方>

- ① ボウルに卵を溶き、牛乳、砂糖を加えて混ぜ合わせる。
- ② ざるに通してこす。(浮いた泡はペーパータオルで拭くようにして取り除く)
- ③ 器に②を流し入れる。
- ④ 地獄蒸しをする。
(蓋が出来る鍋に器の1/2が浸かるように水を入れ沸騰したら、器を入れる。
鍋に隙間をあけて蓋をし、5分蒸す。その後火を止め10分蒸らす。)
- ⑤ フライパンに日清マカダミアナッツオイルを入れ、5mm幅の輪切りにしたバナナをうすく焼き色がつくまで焼く。
- ⑥ ④の粗熱をとったのち、皿に取り出し、⑤を乗せる。



日清マカダミアナッツオイル