

*** あったかプリン ***

<材料>5人分

卵 2個・・・よく溶きほぐす。

砂糖大さじ3

A=牛乳2カップ・・・バニラエッセンス少々

カラメルソース=砂糖大さじ5・水大さじ2

栗の甘露煮5切れ(1/2にしたもの)



<作り方>

1. 卵と砂糖をよく混ぜAを注ぎ、カップに移す。
2. ①を蒸し器又は鍋にカップの1/4まで入れて蓋をして強火で沸騰したら、中弱火で5~6分蒸らす。
3. 小鍋にカラメルの材料を入れて焦がして水で色止めして②の上にかける。
4. ③の上に栗の甘露煮を飾る。

*** フラウニー ***

<材料>5人分

A=バター(無塩) 150g+砂糖 100g+黒砂糖又は和三蜜糖 50g

板チョコ 230g・・・湯煎で溶かす

卵 3個

アーモンドプードル 75g

B=薄力粉 60g+ココア 15g

クルミ 75g・・・ローストする

パウダーシュガー少々



<作り方>

1. ボウルにAを入れて良く混ぜ、なめらかにして卵を加えて再びよく混ぜる。
2. ①にアーモンドプードルを加えてゴムベラでよく混ぜたら湯煎で溶かしたチョコを加えBをふるって入れて、クルミを加える。
3. オープンシートを敷いたケースに②を流して160~170度で20分程度焼く。
4. ③を冷まして切り分けパウダーシュガーを振り掛ける。