



エッグカスタード

調理時間：25～30分 冷却時間：4時間

材料	牛乳 400ml	卵 2個
ガラス容器 6杯分	コーンスターチ 18g (大さじ3)	砂糖 100g
	生クリーム 150ml	

1. コーンスターチに少量の牛乳を加え混ぜる。残りの牛乳と生クリームを加え合わせる。
2. 小鍋で混ぜながら温め、少しとろみがつくまで熱する。
3. 卵と砂糖をボウルに入れ、泡立て器ですり混ぜる(泡立てないようにする)。
4. 粗熱のとれた2を3に少しずつ加え混ぜ合わせ、ガラス容器に流し入れる。
5. 水タンクのMAXの位置まで水を入れる。本体にホルダーとガラス容器をセットし、ふたをする。
6. デザートモード2¹を選択しOKボタンを押した後、  ボタンで調理時間を25～30分に設定する。
7. OKボタンを押して調理を開始する。
8. ブザーが鳴って調理が完了したら、竹串を刺して透明な液のみ付いてきたら蒸しあがり。生地が付いてくる場合は、2～3分ずつ追加で調理しながら、蒸しあがりを確認する。
9. ガラス容器を取り出し、粗熱が取れたらふたをして冷蔵庫に入れて4時間冷やす。



作り方のポイント

手軽に作りたい時は、コーンスターチを使用せず、小鍋での温めを省略することもできます。クラシックなカスタードプリンのようなしっかりとした口当たりを楽しめます。なめらかな口当たりがお好みの方は、コーンスターチを使った基本レシピがお勧めです。

甘さを控えめにする場合は、砂糖を70～80gに減らしてください。

ヒント

バニラエッセンス、コーヒー、チョコレート等で、フレーバーのアレンジを楽しめます。

- 新鮮な卵を使用してください。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。