



ホワイトプリン

調理時間：25～30分 冷却時間：4時間

材料	卵白 3～4個(90～100g)	牛乳 400ml
ガラス容器 6杯分	砂糖 60g	バニラエッセンス少々
	生クリーム 100ml	

1. ボウルに卵白を入れて、泡立えず、こしを切るように混ぜる。
2. 砂糖、バニラエッセンスを加えよく混ぜる。
3. 牛乳と生クリームを加え混ぜ合わせる。
4. 細かいアミ等で漉し、各ガラス容器に均等に流し入れる。
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2^点を選択しOKボタンを押した後、  ボタンで調理時間を25分～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

卵白を泡立てないように気を付けて混ぜてください。でき上がりが二層に分離することがあります。

ヒント

牛乳の代わりに、お好みで豆乳（成分無調整）をお使いいただけます。

- 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。