






黒ごまプリン

調理時間：25～30分 冷却時間：4時間

材 料	黒ごまペースト 大さじ4
ガラス容器 6杯分	卵 4個 砂糖 50g 牛乳 600ml



1. ボウルにごまペースト、材料の半分の砂糖を入れよく混ぜ合わせる。
2. 別のボウルに卵と残りの砂糖を入れ混ぜ合わせる。
3. 2の卵液を1のボウルに少しずつ入れよく混ぜ合わせ、牛乳を加え合わせる。
4. 各ガラス容器に3を均等に流し入れる（細かいアミ等で漉すとなめらかになる）。
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  を選択し  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.  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

あっさりめがお好みの場合は、ごまペーストの分量を半分にしてください。

ヒント

黒ごまペーストの代わりに、白ごまペーストを使用して異なる味わいを楽しめます。
さらに、ピーナッツバター（無糖）やナッツペースト（ブラリネペースト）を使用したアレンジもお楽しみいただけます。

- 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。