

抹茶あずきプリン

調理時間：25～30分 冷却時間：4時間

材料	抹茶 大さじ2	牛乳 360ml
ガラス容器 6杯分	熱湯 大さじ2	生クリーム 60ml
	卵 3個	ゆであずき缶 大さじ6
	グラニュー糖 65g	

1. 小さめのボウルに抹茶を入れ、熱湯を少しずつ加えダマが残らないように混ぜておく。
2. 別のボウルに卵、グラニュー糖を入れ混ぜ合わせる（泡立てないようにする）。
3. 1の抹茶液に2を少しずつ入れ、よく混ぜ合わせ、牛乳、生クリームを加え合わせる
4. 各ガラス容器の底にゆであずきを大さじ1ずつ入れ、3を均等にゆっくり流し入れる（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^点を選択し^{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。

- 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。



作り方のポイント

抹茶は液体と混ぜにくいので、必ず熱湯を少しずつ加えながら、練るようにしっかりと混ぜてください。

ヒント

あずきはソースとしてプリンの上にかけるアレンジもできます。

