







ホワイトプリン



【10人分】

	材料名	分量
A	てんさい糖	100g
B	塩	0.7g
C	牛乳	600g
D	卵	200g
E	アーモンドパウダー	6g
F	生クリーム	8g
G	ホワイトチョコ	80g
H		

	材料名	分量
I		
J		
K		
L		
M		
N		
O		
P		

作り方		備考
	①A.てんさい糖～C.牛乳の順に混ぜ、溶いたD.卵液を加えさらに混ぜる	※泡立てないように
	②鍋にE.アーモンドパウダー～G.ホワイトチョコを入れ、弱火でG.ホワイトチョコが溶けるまで加熱	
	③②をボールに入れ、①の卵液を少しずつ混ぜ合わせる	
	④再度こす	
	⑤型に流し込む	
	④蓋、もしくはクッキングシートをのせて、スチコン【スチーム85℃・20分】加熱	出来立てはホットプリンとして提供可能

・ホワイトチョコを使用したプリンです
 ・バレンタインにぴったりの簡単レシピです