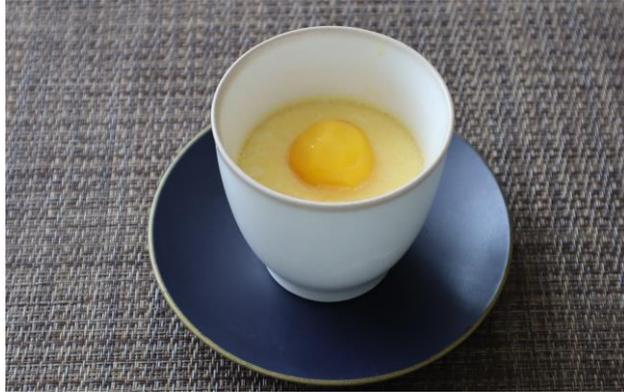


さつまいもプリン



【材料(4人分)】

- ・さつまいも 200g
- ・砂糖 50g
- ・卵 2個
- ・牛乳 200ml
- ・栗甘露煮 2個

【器具】

- ・包丁まな板
- ・鍋
- ・ざる、ボウル
- ・木べら、さいばし、おたま
- ・蒸し器(深めの鍋・フライパンとふた)
- ・耐熱性の器(150mlくらい)

【作り方】

- ①さつまいもの皮を厚めにおき、1.5cm幅の輪切りにする
- ②かぶるくらいの水を加え、やわらかくなるまで(10分位)ゆで、ざるにあげる
- ③ボウルにさつまいもを入れ、ポテトマッシャーなどでつぶし、砂糖を加えて、木べらで混ぜる
- ④別のボウルに卵を割り入れ、混ぜて卵液を作る
- ⑤さつまいもに卵液を加えてよく混ぜる
- ⑥さらに室温に戻した牛乳を加えて、なめらかになるまでよく混ぜる
- ⑦耐熱性の容器におたまで流し入れる
- ⑧蒸し器で15~20分くらい蒸す
※卵液が固まっているかどうか、確かめる
- ⑨蒸し器から出し、粗熱を取ってから冷蔵庫で冷やす
- ⑩仕上げに半分に切った栗の甘露煮とミントを乗せる。

- 蒸し器がない場合: 鍋や深めのフライパンで「じか蒸し」
大きめの鍋(フライパン)に、器の深さの3分の1くらいまでの湯をわかし、布巾を敷き、材料を入れた器にアルミホイルでふたをして入れて、鍋にふたをして加熱する(中火→沸騰後弱火20分→火を止めて10分放置)