大きなプリンを作ろう！！

バケツぷりん

材料

■プリン液

- 牛乳　1㍑
- 卵黄　5個
- 砂糖　70ｇ
- 生クリーム　100㎖
- バニラビーンズ　1/4本
- ゼラチン　15ｇ
- 水　大3

■カラメルソース

- グラニュー糖　60g
- 水　10g
- お湯　5g

〇下準備

ゼラチンを水でふやかしておく。

作り方

1) カラメルソースを作ります

①鍋にグラニュー糖と水 10gを入れ、火にかけ、お好みの焦げ茶色になったら火を止め、お湯を 5g加えます。

②バケツに入れた後、冷蔵庫に入れ固めます。

2) プリン液を作ります

お鍋の周りが
ぷつぷつしたらＯＫ

①鍋に牛乳、生クリーム、バニラを入れ沸騰直前まで火にかけ温めます。火を止めたらふやかしておいたゼラチンを加え溶かします。

②ボウルに卵黄•砂糖を入れ、泡立て器でよく混ぜます。

③卵黄と砂糖を混ぜたボウルに①を少しずつ入れよく混ぜます。

④こし器でこし、バケツにそそぎます。冷蔵庫に入れ固まったら完成です。

一晩くらい冷蔵庫に
入れたらばっちり！