昔なつかし

**ぷりん**

作り方

1. 全卵、卵黄を一緒にして混ぜます。
2. 手鍋に牛乳を入れ、砂糖を加えこれを火にかけて沸騰させます。
3. 卵に熱い牛乳を少しずつ注ぎ入れ、よく混ぜ合わせます。
4. バニラエッセンスを10滴ほど加え、ココット型に８分目まで流しいれます。
5. バットかプレートに湯を入れ、ココットを置きます。
6. 150℃のオーブンで30～40分かけて湯せん焼きします。串を入れて、生地がつかなくなれば焼き上がりです。
7. 冷ましてホイップクリームを絞ります。

材料（5人分）

牛乳 200g

砂糖 40g

全卵 50g

卵黄 50g

バニラエッセンス 少々

ホイップクリーム 適量

なめらかな生地を作るには、熱の通し方がポイントになります。

卵白を無駄にしたくないときは、全卵100%で作ることもできます。