



白下糖を
使った

なめらかなプリン



難易度 ★★★★★

材料 (8人分)

生クリーム	100ml
牛乳	140ml
白下糖	50g
全卵	1個
白下糖	40g
水	10ml

作り方

- ① 牛乳、生クリーム、白下糖を鍋に入れ約 60℃ まで温め、溶きほぐした卵に加える。
- ② ①を濾し器でこして、細かな泡を取り除き、容器に流す。
- ③ 140℃ に温めたオーブンで32分～40分湯煎焼きで焼成する。
- ④ 粗熱が取れたら冷蔵庫でしっかり冷やす。
- ⑤ 白下糖40gと水を鍋で沸かしてしっかり溶かし、お好みで冷えたプリンにかけて完成。

おすすめPOINT

白下糖を使用することで、優しく味わい深いプリンになりました。
白下糖のキャラメルはパンケーキなどにかけても GOOD !



さぬき市マスコットキャラクター「さっきー」



さぬき市のホームページ
からもご覧になれます！

レシピ共同考案

あひぶきエンタープライズ