



ダッチオーブンで作る、おっきなプリンに家族みんなが笑顔。

びっくりBIGプリン

ダッチ
オーブン



材料

グラニュー糖・・・80g
水・・・大さじ3
バター(塗り用)・・・適量
牛乳・・・550ml
① グラニュー糖・・・100g
バニラビーンズ・・・1/3本
(バニラエッセンス2・3滴でも可)
卵・・・6個

パリエーションを楽しむなら

紅茶のBIGプリン



①の後、普通の紅茶を50ml用意します。鍋に②と紅茶を入れ、温めます。ボールに卵を割りほぐし、室温まで冷ました②を少しずつ加え、こします。(その後は③と同じ)

材料

グラニュー糖・・・50g ②
水・・・大さじ3 牛乳・・・150ml
バター(塗り用)・・・適量 生クリーム・・・150ml
紅茶・・・50ml グラニュー糖・・・70g
卵・・・4個

☆使用する紅茶は、アールグレイが香りが強くおすすめです。



1 カaramelをつくります

鍋にグラニュー糖と水大さじ3を入れて火にかけ、茶褐色に焦がして残りの水を加えます。バターを塗ったダッチオーブンに流し、冷まします。

2 材料を混ぜます

鍋に②を入れ温めます。ボールに卵を割りほぐし、室温まで冷ました②を少しずつ加え、こします。



3 ダッチオーブンで焼きます



①に②を流し入れ、蓋をします。オーブン調理タイマーを10分に設定し加熱します。そのまま18分置いておきます。蓋を外して冷ましたら出来上がりです。

★コンロによって、調理時間が異なります。

S-blink+do 加熱 8分 + 余熱 18分

S-blink ADVANCE S-blink duo 10分 + 18分

※撮影にはC3WG7PWAV5STSDを使用しています。