

メロンプリン

🕒 調理時間 約15分(冷やす時間は除く)



材料 2人分

のせて焼くメロンパンシート(プリン用) … 3枚
 のせて焼くメロンパンシート(飾り用) …… 1枚
 全卵 ……………… 1個
 牛乳 ……………… 150ml
 ミント(飾り用) ……………… お好みで

作り方

- ① ボウルに全卵を溶きほぐす。別の耐熱のボウルに牛乳、メロンパンシートを入れる。
- ② 電子レンジ600Wで1分間加熱し、熱いうちによく混ぜ、メロンパンシートを溶かす。
- ③ ②を溶きほぐした卵液の中に入れ、よく混ぜ合わせたら、一度裏ごしする。
- ④ 100ml以上の耐熱容器2個に分けて入れ、ラップをせずに600Wの電子レンジで1分半～2分加熱し粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ ホイルなどの上に半分に切ったメロンパンシートを置き、トースターでしっかり焦げ目がつくまで焼く。



- ⑥ ⑤の表面がバリバリになるまで冷ましたらプリンの上のにせる。

ワンポイントアドバイス

プリンが表面がブクブクするので、電子レンジ内の耐熱容器の位置を変えながら均一に熱を入れるのがポイントです。
 メロンパンシートを焼く時は隣り合わせのシートを少し離してしっかりトーストしてください。

※調理後はお早目にお召しあがりください。
 ※やけどにご注意ください。
 ※食材を切る際はケガにご注意ください。