

簡単おうちでデザート作り！



ベトナム風プリン

調理時間35分
材料8人分



コンデンスミルクの甘みと、牛乳で作る
まろやかな味わいのベトナム風プリン。

- ・クリームチーズ 200g
- ・卵黄 10個
- ・ウイキ牛奶 コンデンスクリーム 1缶 380g
- ・牛乳 700ml
- ・バニラエッセンス 適量
- ・砂糖 300g



How to make

- ①ボールにクリームチーズを入れ、少量の牛乳を加えながらよく混ぜ柔らかくする。
卵黄、バニラエッセンス、コンデンスクリーム、残りの牛乳を加え、よく混ぜる。
- ②鍋に砂糖300gと水を少々入れ弱火で溶かし、粘り気が出て
キツネ色になったら火を止めます。🔥
- ③プリン型に②で作ったカラメルソースを入れ、
その上から①で作ったプリン液を入れる。
蒸し器に入れ、弱火で15～20分蒸す。
- ④お皿に移して完成です！
温かいままでも冷やしても、
美味しくお召し上がれます☺

