手作りなめらかプリン

材料（４人分）		切り方	作り方
卵	100ｇ	全卵2個	①牛乳を温める。 ②牛乳に砂糖を入れる。溶けたら生クリームを入れる。 ③溶き卵を入れて混ぜ、ザルでこす。 ④10～12分ほど蒸して、熱をとったら冷蔵庫で冷やす。 カラメルを作る。 ⑤グラニュー糖、水を色がつくまで弱火にかける。
砂糖	２５ｇ		
牛乳	１４０ｍｌ		
生クリーム	３５ｍｌ		
★グラニュー糖	１５ｇ	大さじ1	
★水	１２ｇ	大さじ1弱	