クレームブリュレ



材料 (作りやすい分量)

卵黄	4個
牛乳	1カップ
生クリーム	1カップ
砂糖	大さじ4
バニラエッセンス	少々
ココア	適量

下準備

1 ダッチオーブンにオーブンシートを敷く。

作り方

1 ボウルに卵黄を入れて泡立て器でほぐす。牛乳、生クリーム、砂糖、バニラエッセンスを加えてよく混ぜ合わせて、ざるでこす。

2 オーブンシートを敷いたダッチオーブンに(1)の生地を流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モードの弱を選択し、タイマーを15分に設定してグリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で10分休ませる(余熱)。

3 グリルからダッチオーブンごと取り出して冷まし、スプーンなどですくって器に盛り、ココアを茶こしでふるう。

卵のおいしさに、はっと気がつく、とっておきレシピ。ココアのかわりに抹茶をふってもきれい

監修 武蔵裕子