

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プンシートを敷く。

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 オープ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