

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：3人分

- 卵：3個
- 砂糖：100g
- ミルク：300ml
- 生姜：1片
- カラメル：適量

作り方

1. ミルクを温め、生姜を摩りおろして加える。
2. 卵と砂糖を混ぜ、生姜ミルクを少しずつ加えて混ぜる。
3. カラメルを型に入れ、上から生地を流し込む。
4. 蒸し器で20分蒸す。