

# \ 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：4人分

- 紫サツマイモ（蒸してマッシュしたもの）：200g
- 砂糖：50g
- 卵：2個
- ミルク：200ml
- バニラエッセンス：数滴
- カラメルソース：適量

## 作り方

1. ボウルに紫サツマイモ、砂糖、卵を入れてよく混ぜる。
2. ミルクとバニラエッセンスを加えてさらに混ぜ、滑らかになるまで攪拌する。
3. カラメルソースをプリン型に敷き、2の生地を注ぐ。
4. 蒸し器で約20分、プリンが固まるまで蒸す。
5. 冷めたら冷蔵庫で冷やし固める。