

\ 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

- ニンジン：100g（ピューレにする）
- 生クリーム：200ml
- 砂糖：100g
- 卵黄：4個
- バニラビーンズ：1本
- 粗糖：適量（表面用）

作り方

1. ニンジンピューレにし、生クリームとともに鍋で温めます。
2. 砂糖と卵黄を混ぜ、温めたクリームを少しずつ加えて滑らかにします。
3. バニラビーンズの種を加え、カスタードクリームを作ります。
4. 小さな耐熱容器に流し入れ、水浴で150度で30分焼きます。
5. 表面に粗糖を振り、バーナーでカラメル化します。