

\ 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：1人分

- 卵：3個
- 砂糖：100g
- 牛乳：500ml
- 白チョコレート：100g 抹茶：大さじ1
- 生クリーム：適量

作り方

1. 卵と砂糖をよく混ぜ、牛乳を少しずつ加えながら混ぜる。
2. 白チョコレートを湯煎で溶かし、卵液に混ぜる。
3. 抹茶をふるいながら加え、滑らかになるまで混ぜる。
4. プリン型に流し入れ、150度のオーブンで40分程度焼く。
5. 完全に冷ましてから、生クリームを添えて食べる。