

\ 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

- 卵：3個
- 砂糖：100g
- 牛乳：500ml
- バニラエッセンス：少々
- マンゴーピューレ：200g
- ストロベリーソース：100g

作り方

1. 卵と砂糖を混ぜ、牛乳とバニラエッセンスを加えてよく混ぜる。
2. 無油のフライパンに流し入れ、弱火でゆっくりと固まるまで加熱する。
3. プリンが固まったら冷蔵庫で冷やす。
4. 冷やしたプリンにマンゴーピューレを塗り、ストロベリーソースを少量垂らす。