

# グリルdeプリン



## ● 材料 2人分

卵 ..... 1個

生クリーム ..... 大さじ1

牛乳 ..... 1/2カップ

バニラエッセンス ..... 少々

砂糖 ..... 大さじ2

## ● 作り方

1 卵は溶きほぐして牛乳、砂糖、生クリームを泡立てないように混ぜ合わせてこし、バニラエッセンスを少々ふり入れる。

2 耐熱皿に①の卵液を注ぎ入れる。

3 グリルで焼く。  
【両面焼き：予熱2分 上下強火で6分】  
【片面焼き：予熱2分 上下強火で15分】

4 火を止めてアルミホイルをさっとかぶせ、5分間そのまま蒸らす。

お家でつくるプリンはお店も願負けのおいしさですよ!

