手作り蒸しプリン　　プリンカップ５個分

＜材料＞

たまご	M2 個
牛乳	280ｍｌ
砂糖	55ｇ
バター（なしでもＯｋ）	少々
カラメルソース	
砂糖	50ｇ
水	40ｍｌ

＜作り方＞

①鍋に牛乳を入れ 40℃くらいに温める。
②①の鍋に砂糖を入れ溶かす。
③卵を溶き、②の鍋に入れよく混ぜる。
④こしきでこしてなめらかに。
⑤カップの内側にバターを薄く塗り、
　カラメルを入れ、④の液を流しいれる。
⑥蒸し器で 20 分蒸す。(弱火で蒸す)
⑦粗熱を取り冷蔵庫へ。出来上がり！！！

砂糖と水を鍋に入れ、火にかける。
プツプツ沸騰してきて色が茶色く変化してくるまで見つめる。
茶色くなってきたら素早く少量の水（分量外）を加えて火を止める。