

オーブンで簡単 焼きマロンプリン



材料 (約6~8個分)

球磨栗ペースト	200g
牛乳	200cc
生クリーム	150cc
卵	2個
砂糖	大さじ1
むき甘栗	適量
バター	適量
飾り用生クリーム	適量

必要なもの

- オーブン • 鍋
- ボール • プリン用耐熱容器
- 泡だて器 • ゴムベラ
- こし網 • アルミホイル

作り方

<下準備>

- あらかじめ栗ペーストを解凍しておく。(常温で約1時間程度)
- オーブンを150度に余熱しておく。



- 1 ボールに栗ペーストと卵を入れよく混ぜ合わせる。
- 2 鍋に入れた牛乳と生クリームに砂糖を入れ火をかけ、砂糖が溶けたら火を止める。
(沸騰させないように気をつける)



- 3 温めた②を①のペーストに入れ混合させる。
- 4 滑らかになるまで混ぜ、茶こし等でこし、バターを塗っておいた型に流し込む。
(泡が出ないように注意する。)
- 5 150度に余熱しておいたオーブンで45分~60分ほど湯銭焼きする。
(トレーに湯を張りその上に型を置き焼く)
*アルミホイルなどで蓋をして焼くと表面が固くならないのでお好みで。
- 6 生クリームや甘栗など添えて出来上がり。
(お好みで黒蜜やカラメルソースでもよい)