



簡単プリン

フライパンで!

作り方

材料（4個分）

卵	3個
牛乳	370ml
砂糖	大さじ4

- ①ボウルに卵と砂糖を入れよく混ぜたら、牛乳も加え混ぜます。
- ②①を茶こしでこしながら、プリンカップに注ぎます。
- ③フライパンにお湯を沸騰させます。（お湯の量は、プリンカップの2/3の高さになるように用意します。）
- ④②を③のお湯につけます。
- ⑤蓋をして弱火で10分加熱し、火を止め10分置きます。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やします。

