

ひじき & ゴマプリン



材 料 (5個分)

・ ひじき	10 g
・ 牛乳	200 ml
・ 卵 (L)	2個
・ 練り黒ごま	大さじ2
・ 生クリーム	大さじ2
・ 砂糖	40 g
・ バニラエッセンス	数滴
・ バター	少々

作り方

1. オーブンは予熱150℃にしておく。
2. ひじきは30分ほど水につけて戻し、布巾でよく水分を切ってから、細かく切る。
3. ボールに卵、砂糖、練り黒ごま、生クリームを入れてよく混ぜ合わせる。
4. 人肌に温めた牛乳を少しずつ加えながら、ホイッパーで砂糖の感触が無くなるまで混ぜる。
5. を万能こし器でこしたら、ひじき のひじきとバニラエッセンスを加える。
6. 薄くバターを塗ったプリン型に を流し入れる。
7. オーブンの天板に湯をはり、150℃で30分焼く。
蒸し器の場合は生地を入れたプリン型にラップを貼り、強火7分、弱火13分間蒸す。
取り出し、傾けて、生地が固まっていないようなら、弱火でもう5分蒸して下さい。
8. 人肌に冷めたら、冷蔵庫で冷たくしてからお召し上がり下さい。