\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 卵：3個
- 砂糖：150g
- ミルク：400ml
- 黒糖タピオカ：200g
- カラメル：適量

作り方

1. ミルクを温め、タピオカを加えて5分程煮る。
2. 卵と砂糖を混ぜ、タピオカミルクを少しずつ加えて混ぜる。
3. カラメルを型に入れ、上から生地を流し込む。
4. 180 ° Cのオーブンで25分焼く。