\ 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
- 牛乳：500ml
- バニラエッセンス：少々
- ブルーベリージャム：4大さじ
- ホイップクリーム：適量
- ココアパウダー：少々

作り方

1. 牛乳を煮立て、砂糖を溶かす。
2. 卵を混ぜ、牛乳と砂糖の混合液をゆっくりと加える。その後、バニラエッセンスを加える。
3. ミックスを富士山型のプリン型に流し入れ、蒸し器で約20分蒸す。
4. 冷蔵庫で冷やし固まったら、ブルーベリージャムを"湖"として追加する。ホイップクリームとココアパウダーで"雪"を表現する。