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：70g
- 牛乳：500ml
- バニラエッセンス：少々
- ブルーベリージャム：100g
- 水：大さじ2

作り方

1. 卵と砂糖を混ぜ、温めた牛乳とバニラエッセンスを加える。
2. カラメルを作り型に流し入れ、1の液を注ぎ込む。150℃のオーブンで約40分間焼く。
3. ブルーベリージャムと水を煮詰めてソースを作り、冷めたプリンにかける。