


「プディング」レシピコンテスト応募用紙

メニュー名	里いもチーズプリン パリパリれんこんカラメルのおせ		部門 (該当する方に☑)	<input checked="" type="checkbox"/> デザートプリン <input type="checkbox"/> デリカプリン
使用材料と必要な分量 (一人前)	< 里いもチーズプリン > ・ 里いも 正味 50g ・ 砂糖 10g ・ 牛乳 30g ・ 卵 1/2個 ・ ワームチーズ 15g < れんこんカラメル > ・ れんこん 30g ・ サラダ油 適量 ・ 砂糖 10g ・ 水 小さじ1 ※ 写真は2人分です。			
料理の おすすめポイント やコツ	里いものねっとりとしたワームチーズがよく合い、濃厚なプリンです。ミキサーでなめらかになるまで混ぜるのがポイントです。また、ワームチーズのプリンにパリパリのれんこんカラメルがよく合います。こがさないようにじっくり揚げ、カラメルとあわせまわす。プリンは熱いままでも、冷蔵庫で冷やしてもどちらでもおいしいです。好みやその日の気分、季節によって変えて楽しんでください。			
調理方法と調理時間	① 里いもは皮をむいて、適当な大きさに切り、水を入れ、火にかけて、ふつふつしてカラメル色になったら火を止める。 ② ①、砂糖、牛乳、ワームチーズをミキサーに入れて、なめらかになるまで混ぜる。 ③ 卵を入れて、さらにミキサーで混ぜる。 (調理時間: 1時間) ④ 容器に入れ、お湯を容器の1/3の高さまで注ぐ。 ⑤ 160℃のオーブンで40分焼く。 ⑥ 焼いている間に、れんこんの皮をむき、1mmくらいにスライスする。 ⑦ 水にさらし、ざるにあげ、キッチンペーパーで水分をふく。 ⑧ カリカリになるまで揚げる。(こげやすいので低温で) ⑨ テフロン加工のフライパンに砂糖、			