

サプライस्पデン(サプライズ・プリン) 現代版レシピ



- 【材料 (10名分)】
- ・牛乳 720ml
 - ・コーンスターチ 大さじ4
 - ・(上記とは別に)牛乳 100ml
 - ・バター 大さじ4
 - ・全卵 (大) 4個
 - ・マカロニ 12本
 - ※キャラメルソースの材料
 - ・砂糖 1カップ
 - ・水 50ml
 - ・水またはお湯 50ml
 - ・バター 大さじ1
 - ・バニラエッセンス 少々

【作り方】

- (1) 鍋に牛乳720mlを入れ、沸騰させる。
 - (2) 冷たい牛乳100mlにコーンスターチ大さじ4を入れて溶かし、(1)に加える。
 - (3) (2)を火にかけて、よく混ぜながら10分間煮る。
 - (4) (3)に、バター大さじ4を加えてよく混ぜる。
 - (5) 大き目のボールに全卵4個を割り入れてよく混ぜ、さらに(4)を加えて混ぜる。
 - (6) (5)を再び鍋に戻し、食感が残るように約3～5mmに砕いたマカロニ12本分を、茹でずにそのまま加えて3分間煮る。
 - (7) 大きな器に流し入れ、スチームオーブンや湯気の上があった蒸し器で、30分ほど蒸す。
 - (8) 蒸しあがったら、冷ます。
- ※キャラメルソースの作り方
- (1) 砂糖と水50mlを沸騰させ、煮溶かす。
 - (2) 飴(あめ)色になったら、水(またはお湯)50mlを入れてのばす。
 - (3) (2)にバター大さじ1を加えて、とろとろになるまでかき混ぜる。
 - (4) 仕上げにバニラエッセンスを入れる。
 - (5) ソースが熱いうちに、冷やしたプリンに掛けていただく。

「すぎなみ学倶楽部」杉並名産復活プロジェクト「江渡家レシピ」より
レシピ監修：善塔一幸シェフ(ラ・メゾン・クルティエヌ)