


安納いもの焼き芋プリン

< 材 料 >

材 料 名	分 量	
安納いもの焼き芋(皮むき)	250g	
砂糖	40g	
牛乳	250cc	
卵	2個	
卵黄	1個分	

< 作り方 >

- (1) 焼き芋は熱いうちに皮をむいて計量し、ボウルに入れ、砂糖を加えてよく混ぜる。
- (2) 卵2個と卵黄1個をとく。
- (3) (1)に牛乳を2～3回に分けて加えながら泡立て器でよく混ぜ、(2)でといた卵を加えてよく混ぜて裏ごす。
(最後に繊維の強い部分が残るので、それは捨てます。)
- (4) プリン型などに入れて170度のオーブンで25～30分焼く。
冷蔵庫で冷やしたら完成。

< ポイント >

- ・牛乳の量で風味や硬さが変わりますので、柔らかいのがお好みの方は牛乳を300ccにしてください(好みに調整してください)。

(作成: 安納いもブランド推進本部)