



おやこで あそぼう

# おうちで児童館

vol.99

作成: 杉並区子ども家庭部児童青少年課



小学生向け



～今回のテーマ～

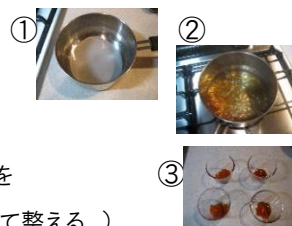
## 簡単手作りプリンで プリンアラモード



☆用意するもの・・・材料：グラニュー糖 80g、卵 2個、牛乳 200cc、生クリーム 50cc  
調理道具：耐熱ガラスプリンカップ 4個、計量スプーン大匙、ボウル、泡だて器、ふきん（蓋にまきつけます）、小さな鍋（カラメルソースを作る鍋）、プリンを蒸す鍋かフライパン（蓋つき）。

### カラメルソース（高温になるのでやけどなど気を付けましょう）

- ① グラニュー糖 40gを小さな鍋にいれ、大匙1強の水を入れ、グラニュー糖全体に水がいきわたるようになったら中火でカラメル色になるまで回す。②いったん火を止めて鍋のグツグツしているのが収まればカラメルソースの出来上がり。③耐熱ガラスのプリンカップにカラメルソースを等分入れる。（カラメルソースが餡になり固まるようであれば水をほんの少し入れ再度弱火にかけて整える。）



### プリン液～プリン

準備：鍋またはフライパンにプリンカップを入れてカップの高さ半分くらいの量の水を入れ底にふきんを置き、沸騰させたら火を止める。

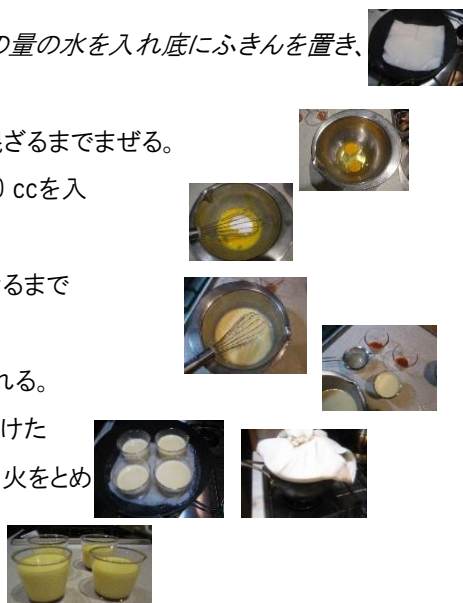
プリン：①ボウルに卵 2 個を割り入れ、泡立てないように白身と黄身が混ざるまでまぜる。

②グラニュー糖 40gを入れよく混ぜ合わせ、牛乳 200cc、生クリーム 50 ccを入れ混ぜ合わせる。

③準備してある鍋にボウルを入れ、火を入れてプリン液が 40℃程度になるまでかき混ぜる。

④用意してあるプリン容器に4等分になるよう、茶こしでこしながら流し入れる。

⑤④を鍋に入れ、火を入れて沸騰したところで火を止め、ふきんをまきつけたふたをして 10 分程度そのままにする。その後再度火をつけて沸騰したら火をとめそのまま 15 分程度蒸らす。プリンを取り出し固まっているのを確認する。（まだゆるいようであれば再度沸騰させ蒸らす。）冷蔵庫で冷やす。



### プリンアラモードにデコレーション

生クリームやアイスクリームと一緒に色とりどりの果物、ウエハースやチョコチップなどいろいろのせて楽しみましょう。手作りプリンのおいしさは格別です。デコレーションで特別感もでてさらに美味しく楽しめます。

### ゆうライン

杉並子ども家庭支援センターの「子どもと家庭に関する総合相談窓口」です。18歳未満のお子さんのこと、子育てのこと、ご家庭のことなど、一人で悩まず、お気軽にご相談ください。  
<https://www.city.suginami.tokyo.jp/s056/1817.html>



ご紹介します♡



今回のおうちで児童館は  
松ノ木児童館  
の職員が作りました。

