

もっちりクレームブリュレ

(Tight cream brulee)

レシピの紹介

クレームブリュレにアルファ化米粉を入れることで本来はなめらかなクレームブリュレから、もっちりとした食感が感じられます。

○所要時間(90分)

○材料(3人分)

(3人分：6cm ココット 3個分)

アルファ化米粉	10g
卵黄	1個分
砂糖	30g
純生クリーム	70ml
牛乳	30ml
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖	5g

○作り方

1. オーブンは100℃に予熱する。
2. ボウルに卵黄、砂糖、アルファ化米粉を入れ泡だて器ですり混ぜる。
3. 鍋に生クリーム、牛乳、バニラエッセンスを入れ、沸騰直前まで温める。
4. 2のボウルに3を少しずつ入れ静かに混ぜる。
5. 4を濾して容器に入れ、表面の気泡を消す。
6. 100℃のオーブンで60分焼く。
7. グラニュー糖を表面にふりかけバーナーでキャラメリゼする。

