

まいたけとカラメルが驚きの相性！

大人のほろ苦まいたけプディング



- 🍴 1人前/約129kcal
- 🕒 調理時間/約60分
- ⌚ ※冷蔵庫で冷やす時間を除く

🥕 材料 (ココット6個分)

牛乳・・・100cc
卵・・・1個
グラニュー糖・・・25g
生クリーム・・・40cc
カラメルソース・・・適量

【A】

雪国まいたけ・・・1パック
バター・・・10g
グラニュー糖・・・10g
牛乳・・・20cc

【飾り】

生クリーム、まいたけのコンポート、
お好みのフルーツ

🍴 作り方

- 1 耐熱容器に手でさいた雪国まいたけとAを入れ、500wの電子レンジで約3分加熱する。
- 2 (1)をミキサーにかかけ、ペースト状にする。
- 3 ボウルに卵とグラニュー糖、(2)のペーストを加えて混ぜ、温めた牛乳、生クリームを加えて混ぜる。
- 4 カラメルソースを敷いたココットに(3)を流し込み、オーブンの天板にお湯を張って160℃に予熱し、約40分蒸し焼きにする。
- 5 冷蔵庫で冷やして、デコレーションしてできあがり。

※カラメルソースの作り方・・・グラニュー糖50gと水（グラニュー糖が湿る程度）を小さな鍋に入れ、ゆすりながら中火にかけます。濃い茶色になったら火を止め、お湯70～80ccを加えてできあがり。（はねるので要注意！）