

Pudding



Ingredients (8 servings)

- 4 eggs たまご 4 個
- 500ml of milk 牛乳 500 ミリリットル
- 50g of sugar 砂糖 50 グラム

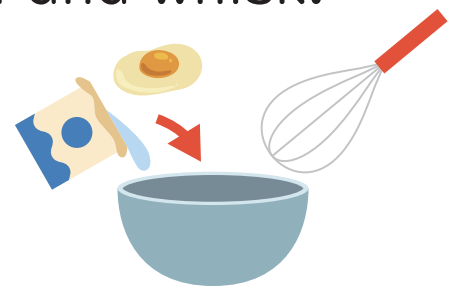
Tools

- | | | |
|-----------|-------------------|-----------------|
| ボウル | 片手なべ | 蒸し器 |
| • bowl | • sause pan | • steamer |
| あわ立て器 | こし器 | アルミホイル |
| • whisk | • strainer | • aluminum foil |
| ヘラ | プリンカップ8つ | |
| • spatula | • 8 pudding molds | |

Steps

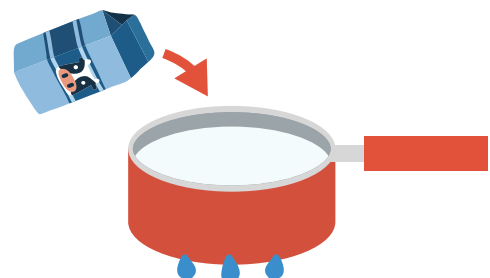
1. Put eggs and sugar in a bowl and whisk.

ボウルにたまごと砂糖をいれ、
あわ立て器で混ぜる。



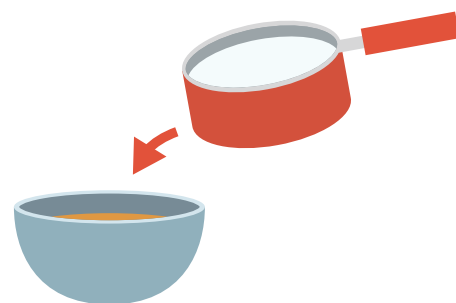
2. Heat milk in a sause pan.

片手なべで牛乳をあたためる。



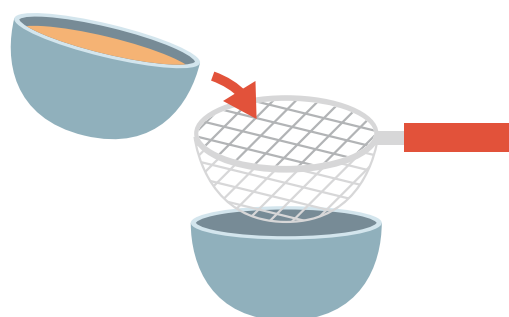
3. Add the milk to the egg mixture and mix.

1. のたまごと砂糖に牛乳を加え、混ぜる。



4. Strain the mixture.

3. で混ぜたものをこす。



5. Divide the mixture to the molds.

こしたものをプリンカップに分ける。



6. Cover them with aluminum foil.

プリンカップをアルミホイルでおおう。



7. Heat a steamer.

Place the molds in a steamer.

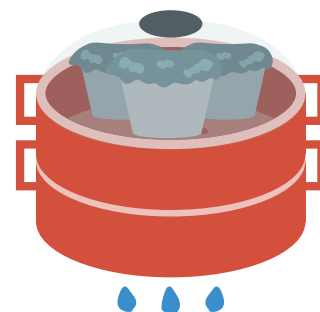
蒸し器をあたためておく。

プリンカップを蒸し器に並べる。



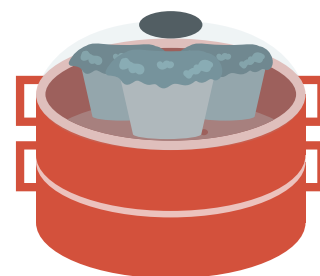
8. Steam on low heat for 12-15 minutes.

弱火で12～15分蒸す。



9. Turn off the heat and wait for 10 minutes.

火を消して、10分間待つ。



10. Let cool immediately and refrigerate.

すぐに冷やし、冷蔵庫に入れる。

