



ベトナム
しゅぎ
社会主義共和国

バイン・フラン(ベトナム社会主義共和国)

いつものカラメルソースにコーヒーを加えてしっかりコクを出すのがポイント。



栄養成分

1個分

エネルギー	159kcal
たんぱく質	4.3g
カルシウム	102mg
食塩相当量	0.2g

材料

プリン型4個分

明治北海道バター	適量
グラニュー糖	30g
コーヒー液	大さじ3(※)

【A】

卵	2個
グラニュー糖	20g
明治おいしい牛乳	200mL
練乳	50g
バニラエッセンス	少々

※インスタントコーヒー(顆粒)を使用する場合は、小さじ1+水小さじ1。

作り方

- 1 プリン型にバターを塗る。なべにグラニュー糖とコーヒー液を入れて中火にかける。ふつふつと泡立ち、周りから少しずつ色づき始めたら時々なべを揺すり、全体が均一に色づくようにする。きつね色になったら火を消し、手早く全体を混ぜる。
- 2 型に等分に流し入れ、そのままおいてあら熱をとる。
- 3 ボールに【A】の材料を合わせ、泡立てないように混ぜ合わせて濾す。②の型に等分に流し入れる。
- 4 180度に予熱したオーブンに、オーブントレーに湯を張り②を入れ20分ほど焼く。
- 5 型からはずし、器に盛る。