



## 【ふわふわホットプリン】



材料(1人分)	分量
卵	1個
牛乳	100cc
メープルシロップ	大さじ1
きな粉	お好みで

### 作り方

1. マグカップに卵を割り入れ、よく溶く。
2. メープルシロップを1に入れ、よく混ぜる。
3. 牛乳も少しずつ加えてよく混ぜ合わせたら、電子レンジ(600w)で2分~2分30秒加熱する。加熱中様子を見て、マグカップの上まで卵が膨らんできたら加熱を止める。  
(加熱しすぎるとボソボソとした食感になりやすいので注意。)
4. 仕上げにきな粉をふりかけ、お好みで分量外のメープルシロップをかけて温かいうちにいただく。  
食べてみて固まっていなかったら、再度電子レンジで10~20秒ずつ様子を見て再加熱する。

