

## クレームブリュレ



卵のおいしさに、はっと気がつく、とっておきレシピ。  
ココア代わりに抹茶をふってもきれい

### 材 料

(作りやすい分量)

|          |       |
|----------|-------|
| 卵黄       | 4 個   |
| 牛乳       | 1 カップ |
| 生クリーム    | 1 カップ |
| 砂糖       | 大さじ 4 |
| バニラエッセンス | 少々    |
| ココア      | 適量    |

### 下準備

ダッチオーブンにオープンシートを敷く。

### 作り方

- ① ボウルに卵黄を入れて泡立て器でほぐす。牛乳、生クリーム、砂糖、バニラエッセンスを加えてよく混ぜ合わせて、ざるでこす。
- ② オープンシートを敷いたダッチオーブンに1の生地を流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モードの弱を選択し、タイマーを15分に設定してグリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で10分休ませる（余熱）。
- ③ グリルからダッチオーブンごと取り出して冷まし、スプーンなどですくって器に盛り、ココアを茶こしでふるう。