

金ごまクレームブリュレ

～金ごまをトッピングした香ばしいクレームブリュレです！～



使用商品：金ごまいりごま75g

<材料> 4個分

卵黄	4個分
グラニュー糖	30g
生クリーム	1パック (200cc)
牛乳	100cc
バニラオイル	少々
グランマニユエル	少々
金ごまいりごま	大さじ3
赤砂糖	少々

<作り方>

1. ボールに卵黄とグラニュー糖を加え泡だて器で、すり混ぜる。
2. 室温の生クリームと牛乳を加え混ぜ、バニラオイル、グランマニユエルを加える。
3. 容器に流す。(4個)
4. 鉄板に3.をのせ、沸騰した湯を鉄板に注ぎ、160度のオーブンで13分位焼く。
5. 一度冷まし、表面に金ごまいりごまをふり、赤砂糖を茶漉しでふり、グリルで表面が増粘状になるまで焼く。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL:0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp>