

クリエイト 栄養士が考案

1~3歳のための **meiji** オリジナルステップデザート



キュースで簡単☆プリン

材料(一人分)……

全卵 1/2個砂糖 大さじ1/2ステップキューブ 2個お湯 60ml

作り方………

①ステップキューブをお湯で溶かし、粗熱をとっておく ②卵をとき、砂糖を入れる ③②に①を少しずつ入れ、混ぜる ④耐熱容器に流し入れ、アルミホイルでふたをする ⑤水を張ったフライパンを沸騰させ、④を入れ弱火で15分⇒10分 蒸らす⇒冷蔵庫でさましたら完成



レンジだともっと簡単に作れます! レンジで作る場合は、600wで2分程度加熱してください♪



作成: クリエイトSD管理栄養士

杉浦 萌