５　カスタードクリーム

＜研修会レシピ＞

材　料	
米粉	大さじ３
卵黄(L)	３個
砂糖	大さじ６
牛乳	大さじ６
バター	大さじ１
バニラエッセンス	少々

① ボウルに卵黄、砂糖をすり混ぜ、牛乳を加えて、米粉をよく混ぜる。
② ①を鍋に移して火にかけて、とろみがつくまで混ぜて、バターを加えて混ぜ合わせる。
③ 最後にバニラエッセンスを加えて混ぜる。

memo