

レンチンで簡単♪

カスタードクリーム

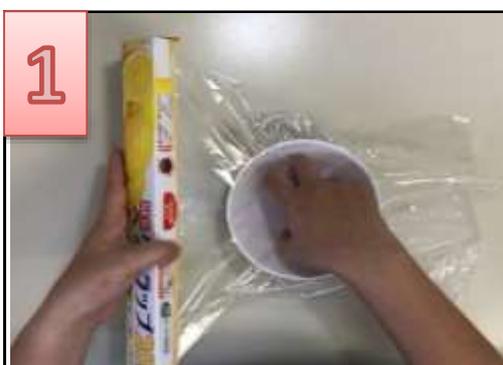
レンチンで簡単♪
全卵を使うので白身が残らない！
ダマにならないから失敗無し♥
タルトにパンに大活躍♪



作り方を動画で確認する→



材 料		作りやすい分量
混ぜる 順番	① 上白糖	50g
	② 薄力粉	15g
	③ 卵Lサイズ	1個
	④ 牛乳	200g
	⑤ バニラオイル	適量



1 事前準備

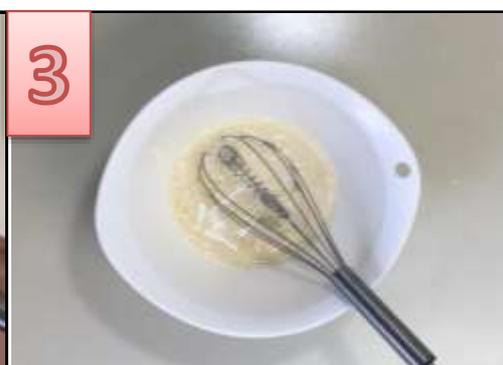
保存用深皿にラップを敷く
耐熱ボウルで作ります



2 カスタード作り

材料を順番通りに
「入れたら混ぜる」を
繰り返します

※この順番がダマにならない
コツです♪



3 材料を混ぜる

- ① 上白糖 塊つぶす
- ② 薄力粉 混ぜ
- ③ 卵 全力で混ぜる
- ④ 牛乳 少しずつ入れ混ぜ
- ⑤ バニラオイル 混ぜる



4 レンジ

1回目 【600w 2分】
泡立て器で全力で混ぜます。
2回目 【600w 1分30秒】
泡立て器で全力で混ぜます。



5 容器に移し冷やす

器に移しラップをします。
ラップをカスタードに密着させ
冷蔵庫で冷やします。



6 完成

クリームパンやシュークリーム
タルトにパイにクレープなどなど
そのままでも◎
生クリームに混ぜても◎

※カスタードを18cmタルトに乗せる場合
15cm直径の深い丸皿へ入れ冷やしそのまま使用するとタルトが見栄えします。

※レシピの転用やインターネット、SNS等への転載はご遠慮くださいますようお願い致します。