

# 鯛焼き用のカスタードクリーム

(材料)

小麦粉	大さじ 2
砂糖	大さじ 2
卵黄	1 個分
牛乳	200 cc
バニラエッセンス	少し

- ① 小鍋に小麦粉と砂糖を入れて木べらでいねいに混ぜ合わせます。
- ② ①に牛乳大さじ 1~2 加えて練り合わせ、ペースト状になったら卵黄を加えなじませ牛乳を少しずつ加えて混ぜます。
- ③ 中火にかけて木べらで絶えず混ぜながら加熱します。とろみがついてきたら弱火にしてさらに加熱、ふつふつと吹いてきたら火を止めバニラエッセンスを少量加え混ぜ合わせてさませます。

