



# 『プディングブラジル風プリン』 『Pudding in Brazilian Style』

## 材料：1個分

- \*牛乳 380g    \*練乳 380g
- \*卵 4個
- \*砂糖 320g (キャラメルソース用)

## Ingredients: for 1 piece

- \* 380g milk
- \* 380g condensed milk    \* 4 eggs
- \* 320g sugar (for caramel sauce)

## 作り方

- 1) 牛乳、練乳、卵をミキサー（ハンドミキサー）で4分混ぜる。
- 2) 砂糖を弱火もしくは中火で液状になるまで熱し、キャラメルソースを作る。
- 3) キャラメルソースをまんべんなく型の内側に塗って、1)の液体を入れる。
- 4) アルミホイルを被せて、圧力鍋に入れ、中火にする。
- 5) 圧力が溜まったら20分で火を止め、圧力を逃がす。
- 6) 2～3時間冷蔵庫で冷やす。

## Instructions

- 1) Mix the milk, condensed milk, and eggs with a mixer for 4 minutes.
- 2) Add sugar to a small pan and stir it often to keep it from burning on low heat.
- 3) Coat the inside of the mold with the caramel sauce and pour the mixed liquid.
- 4) Cover the mold with aluminum foil, put it in a pressure cooker with a small amount of water, and steam over medium heat.
- 5) In 20 minutes after the pressure builds up, put the heat off and release it.
- 6) Let it rest for 2 to 3 hours in the refrigerator.

## 特産品

### 守谷さんちの牛乳

低温殺菌を長時間することで  
自然により近い風味がある。

## Specialty product of Moriya

### Moriya's Milk

pasteurized milk with a natural taste

## おすすめポイント

ブラジルのプリンと日本のプリンをコラボさせたら  
さらに美味しくなりました。  
キャラメルの甘さと牛乳のさわやかさが絶妙です。

## Recommendation

This Collaboration menu (Japanese and Brazilian)  
tastes better for some.  
The sweetness of the caramel and the freshness of  
the milk make a very unique and delicious taste.