

カスタードクリーム

つくった日 平成 年 月 日



<材料 (6人分)>

卵黄……………1個
砂糖……………大さじ3
薄力粉……………大さじ2
牛乳……………1カップ
バニラエッセンス……………3滴
サンドイッチ用
食パン または 塩味のクラッカー
お茶の準備

<使用する 食器や道具>

ボール ザル
なべ 泡たて器
木しゃもじ 皿
やかん 急須 湯のみ

<作り方>

- ① 使う道具を、少しの洗剤で、ていねいに洗う。
- ② ボールに、卵黄・砂糖・薄力粉を入れて、泡たて器でよく混ぜる。
- ③ 牛乳とバニラエッセンスを加えてよく混ぜる。
- ④ ③をザルでこして、鍋に入れる。
- ⑤ 弱火で、木しゃもじでかき混ぜながら、とろみがつくまで煮る。
- ⑥ やかんに湯を沸かし、お茶を入れる。
- ⑦ サンドイッチ用食パンにはさむか、
(4組くらい作ることができる)

クラッカーにつけて
食べる。



食べてくれた人に、書いてもらおう

おうちで作ってみよう

なまえ
名前

おいしさ度 ☆ ☆ ☆
見た目度 ☆ ☆ ☆
がんばり度 ☆ ☆ ☆

感想

自分の感想

おいしさ度 ☆ ☆ ☆
見た目度 ☆ ☆ ☆
がんばり度 ☆ ☆ ☆