

大きなプリンを作りたい！

*つくろうと思った理由

いつも1人分のプリンをつくっているけれど、
巨大なプリンをつくったらどうなるか実験したかった

☆材料

たまご 4個

牛乳 460g

砂糖 70g

☆作り方

- ①砂糖をはかってふるい、ボウルにいれる
- ②卵4個を①のボウルに入れて、よく混ぜる
- ③牛乳を加えて、さらに混ぜる
- ④耐熱容器にプリン液をこしながら入れる



⑤ラップをして電子レンジに入れ、500wで1分20秒×4回

⑥最後に600wで3分、様子を見ながら加熱する

⑦タオルなどで保温して7分放置で できあがり



☆気づいたこと

- ・2回目のあたためるとき、プシューという音が聞こえた
- ・4回目のあたためでは、ずっとプシューとなっていた
- ・ラップがふくらんでいた

(プリン液があたためられて、すいじょうきが出てきたからだと思う)

- ・7分放置したあとのラップはへこんでいた
(すいじょうきが冷えて水になったから)

☆感想

大きなプリンが上手にできた！
とっても美味しく楽しかった。