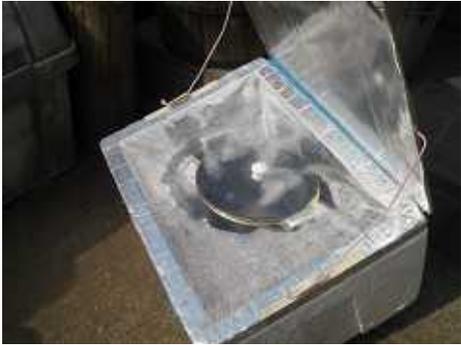


## 冬の晴れた日の午後 鍋ごとプリンで三時のおやつはいかがですか？

1月27日の朝(9時頃) 出かける前に 西川式に鍋ごとプリンをセットしてお出かけ。  
12時ころ帰ってきて、出来具合をチェック。 出来てます！！(鍋を揺らしてみる)  
冷ましてから切り分けると壊れにくいです。(今日は熱いうちに切ってしまいました)  
(温度計表示は70~75 程度でしたが、ちゃんと調理できました)



冬の太陽の仰角は31度なので、  
光を多く集めるために、ボックス  
を傾けてセットしましょう  
段ボール紙や、ロール芯を利用す  
るといいです  
中の金網も鍋が平になるようにセ  
ットしましょう

12時ころ、クッカーのフタをあけたところ  
キャラメルソースと鍋の縁に塗ったバターのい  
い香りがたまりません  
熱々を食べても、冷まして食べてもおいしい



熱々を取り出したので少し崩れました

天気：1/27 晴れ 気温：12 湿度：50%  
材料：卵 - 2個 牛乳 - 1.5カップ 砂糖 - 大匙3杯  
キャラメルシロップ なべ底が隠れる程度  
バター又はサラダ油 - 少々  
手順：プリン材料を全て混ぜ合わせる  
鍋の中をバター又はサラダ油で拭いておく  
キャラメルシロップをなべ底が隠れる程度に入  
れ、プリン液を静かに流し込む  
西川式クッカーを斜めにセットする  
鍋をクッカーにセットして3時間ほどで  
出来上がり