

クリームボックス

* 材料(一人分) *

- ・食パン…20g
- ・牛乳…30ml
- ・三温糖…6g
- ・ホイップクリーム…3g
- ・コーンスターチ…3g
- ☆有塩バター…2g



* 作り方 *

- ① ☆以外の材料を鍋に入れて加熱する前に混ぜるその後、中火で加熱し、ゆっくり加熱する。
 - ② 加熱中ゆっくり混ぜ続けカスタードクリームのように固まってきたら火を止めてバターを入れてさらに混ぜる。
 - ③ 少しの間放置。少し冷ましてからパンにのせて完成です。
- ※冷めすぎると固まってしまうので注意して下さい。