

ポルトガルの伝統的なレシピ: プジム アバージ ジ プリスコス (アバージ ジ プリスコスのプリン)

について



写真: Turismo Porto e Norte

材料砂糖 500 g 水 250 g ハム 50 g 卵の黄身 30個 ポートワイン 50 g カaramel砂糖 500 g 水 300 g レモンジュース
好みに合わせて 作り方砂糖、水、レモンジュースを使ってカaramelを作っておく。型の底にカaramelを敷いて保存する。フライパンに砂糖、水、ハムを加え、沸騰させる。4分沸騰させる。卵の黄身をポートワインと混ぜる。シロップの一部を黄身の混合物に加え、加熱してから、残りのシロップを注ぐ。カaramelを敷いた型に入れ、アルミホイルで覆い、湯煎した状態で180 のオーブンで蒸し焼きする。* マリア・デ・ルルド・モデスト (Maria de Lourdes Modesto) の伝統的なレシピをもとに、リスボン (Lisboa) の観光・ホテルビジネススクールが提供するレシピ。