料理名	ココナッツキャラメル濃厚固プリン

材料	数量（10人前）	単位	数量（4人前）
全卵	8	個	3.2
牛乳	500	cc	200
グラニュー糖	100	g	40
バニラエッセンス（バニラビーンズ）		少々	0
			0
ココナッツミルク	100	cc	40
グラニュー糖	120	g	48
水	20	cc	8
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0

作り方

ココナッツキャラメル　濃厚固プリン

※最近の流行で、昔懐かしい固いプリン（イタリアンプリン）がリバイバルしています。
今回は、その昔懐かしい固くて濃厚なプリンをココナッツ風味のキャラメルソースで作ります。

調理

①キャラメルを作ります。
グラニュー糖を鍋に入れ、焦げるまで弱火にかけます。
②キャラメル色になってきたら、水、ココナッツミルクを加えキャラメルにした後、器に少量ずつ流し込み冷蔵庫に入れて、あらかじめ冷やし固めます。

③全卵をグラニュー糖と一緒に溶きほぐし、白っぽく「もったり）と空気を含ませるように混ぜ合わせます。
④牛乳を混ぜ合わせ、一度茶漉し等で濾します。
☞ポイント：牛乳は、人肌より少し温めて加えるとグラニュー糖が、より溶けやすく馴染みやすいですが、冷たいままの方が牛乳本来の味や、より卵の性質を引き立ててくれますので、卵感やミルク感を大切にするのであれば、そのままでよいです。
⑤濾した卵液をキャラメルを流した器に流し入れて、アルミホイルで蓋をして鍋にお湯を張り、即席の蒸し器で蒸し上げます。
⑥冷やして、器のまま召し上がってもよいですし、型から抜いて召し上がってもよいです。