

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)



写真: Turismo Porto e Norte

材料砂糖 500g水 250gハム 50g卵の黄身 30個ポートワイン 50gカラメル砂糖 500g水 300g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ラメルを作っておく。型の底にカラメルを敷いて保存する。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。カラメルを敷いた型に入れ、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。