

# QUEEN'S RECIPE from



# Instagram



お花見にも! 甘さ控えめな  
梅カスタードサンド!

## 梅カスタードサンド

材料(4人分)

|        |         |          |      |
|--------|---------|----------|------|
| 梅ネードの素 | ……大さじ3  | クロワッサン   | ……4個 |
| 卵黄     | ……3個    | ホイップクリーム | ……適量 |
| 牛乳     | ……400ml | チャービル    | ……適量 |
| 砂糖     | ……70g   |          |      |
| 薄力粉    | ……30g   |          |      |

作り方(調理時間:約20分)(カスタード冷やす時間除く)

- 1 ボウルに卵黄、砂糖を入れ白っぽくなるまで泡だて器でよくすり混ぜる。
- 2 薄力粉を加え、さっと混ぜる。
- 3 小鍋で牛乳を沸騰直前まで温め、②に少しずつ加えながら混ぜる。ここで梅ネードの素も加え、混ぜる。
- 4 ③を濾しながら別の鍋に移し、中火にかける。木べらやゴムベラで絶えず混ぜながらとろみをつけ、なめらかなクリーム状にする。
- 5 クロワッサンに切り込みを入れ、④、ホイップクリームを絞りチャービルを飾る。



〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
梅ネードの素  
クイーンズベーカリー クロワッサン