# プリンの作り方

（2名様）

デザートをお楽しみください！

## 材料

|  |  |
| --- | --- |
| 糖 | スプーン10杯 |
| 卵 | 2 |
| 牛乳 | 400 cc |

## ステップ

1. 大さじ1杯の砂糖と小さじ1杯の水を2個ずつ加え、電子レンジ（600 W、1.5～2.5分）で加熱します。
2. 残りの砂糖と2個の卵をボウルに入れ、ウィスクと混*ぜる*。次に、牛乳を入れ、さらに混ぜ**ます**。2個のマグに注ぎます。
3. 再度、マグを電子レンジに入れ、熱します（600 W、2.5分）。冷めるまでオーブンに入れておけ。
4. 冷蔵庫で3時間冷やしなさい。



ウェブ上でもっと多くのプ[ディングを見て下さい](https://www.google.co.jp/search?q=pudding&hl=ja&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=ValDVavqGsHNmwXs_oGoCA&ved=0CAgQ_AUoAQ&biw=1366&bih=645)!

デザートをお楽しみください！

これは私が2020年3月12日2部に入れた文章です。

次の文です。