



かぼちゃプリン♪

作り方

- ①かぼちゃは適当な大きさに切って柔らかくなるまで蒸してマッシュする。
- ②マッシュしたかぼちゃに砂糖、卵は1つずつ、牛乳は少しずつ入れて、その都合よく混ぜる。
- ③全部混ぜたらザルで濾す。
- ④カラメルソースの材料をフライパンに入れ、少し濃い色がつくまで火を入れ、熱いうちに器に流す。
- ⑤プリン液を一回ずつ底から混ぜながら、カラメルソースの入った器に流す。
- ⑥耐熱性の鍋に器を入れ、器の7分目まで水を入れる。
- ⑦中火で火をつけ、鍋底にプツプツ水泡ができ始めたら弱火にして15分火を入れる。この時、絶対に沸騰しないように注意！
- ⑧さらし布を巻いた蓋をして、火を止め1時間置いておく。
- ⑨粗熱がとれたら、冷蔵庫でしっかり冷やして完成！



材料

- かぼちゃ 200g
- 卵 Mサイズ2個=100g
- 牛乳 200g
- 砂糖 40g~50g
- カラメルソース
- 砂糖 50g
- 水 25g

ハロウィンにチョコペンなどでお絵かきしても♪
牛乳を半分生クリームに置き換えると濃厚に♪
ラム酒を大さじ1加えると大人向け♪