

かぼちゃプリン

～かぼちゃ料理～

(約8人分)



■材料

かぼちゃ	500g程度・・・少量の水で蒸し、うらごしておく
卵	10個
ミルク	600ml
生クリーム	200ml
砂糖	150g・・・かぼちゃの甘みで加減します
カラメルソース	砂糖・水・酢 鍋に砂糖1カップを入れ、水大さじ1、酢小さじ1も加え火にかけてカラメル色になるまで火を入れ、型に流し入れて固めておく
バター	適量・・・型に塗る

■作り方

- ① 大きなボウルに卵を割り入れ泡立て器で攪拌し、砂糖を加えて良く混ぜ合わせる
- ② 裏ごししたかぼちゃに①の卵液を少しづつ加え良く混ぜ合わせる
- ③ ミルク、生クリームの順に加え、カラメルソースを入れた型にいれ、170度で40分～60分くらい焼く