

かぼちゃプリン

材料(ココット4個分)

カラメル用

砂糖.....40g

水.....30cc

プリン液用

かぼちゃ.....100g

全卵.....2個

砂糖.....50g

牛乳.....150cc

生クリーム(牛乳で代用可)

.....50cc



作り方

- ①かぼちゃを薄く切って、耐熱容器に入れ、ラップをかけて、600Wのレンジで2分温める。
- ②カラメル用の砂糖・水を鍋に入れて火にかける。
少し色づいてきたら鍋をゆすりながら全体に色をつける。
茶色く色づいたら(写真参照)火を消し、ココットそれぞれに入れる。
- ③カラメルを作った鍋を濡れ布巾の上に置き、鍋の温度を下げたら、①・牛乳・生クリームを入れて、沸かす。沸騰したら火を消す。
- ④別のボウルに全卵・砂糖を入れてまぜる。
- ⑤④に③を入れて混ぜたら、ミキサーに30秒かける。
ミキサー後、ざるでこして、②にそれぞれ入れ、それぞれラップをかける。
- ⑥フライパンにふきんを敷いて、ココットを入れ、ココットの2/3程度まで水をはる。
鍋のまわりがフツフツして沸いてきたら、蓋をして弱火で15分、その後火を止めて10分おく。
- ⑦冷蔵庫で冷やして完成。

