

かぼちゃプリン



材 料

(15cm エンゼル型)

かぼちゃ	100g
卵黄	3個
砂糖	35g
生クリーム	200cc
牛乳	100cc
バニラエッセンス	少々
(カラメルソース)	
砂糖	50g
水	大さじ1/2
湯	35cc

作り方

- ① 水で湿らせた砂糖を強火にかけて茶色がつくまでさわらない。全体に色がついたら火から外して熱湯を一気に注いでよく混ぜる。
- ② 型に薄くバターをぬり、粗熱をとったカラメルを流しいれる。
- ③ かぼちゃが温かいうちに裏ごしする。
- ④ 卵黄と半分の量の砂糖をよくすりませ、人肌に温めた生クリームと牛乳、残りの砂糖を、泡立てないように少しずつ加える。最後にバニラエッセンスをふる。
- ⑤ 3と4を混ぜる。
- ⑥ 茶こしやふるいを通してこす。（*なめらかさを出すために省かないで）
- ⑦ 容器にそっと移し、アルミホイルでしっかりふたをする。
- ⑧ 両面焼グリルは（上火、下火・強）3分予熱する。
- ⑨ パットに熱湯をはり、容器をのせたらグリルに入れ（上火、下火・強）で8分焼く。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。