



# かぼちゃプリン

□ 材料 約4人前

かぼちゃ	300g
牛乳	300cc
生クリーム	200cc
砂糖	100g
鶏卵	4個



□ 作り方

- 【1】 かぼちゃを茹で水気を切っておく。
- 【2】 【1】をミキサーに入れ鶏卵を混ぜ、牛乳・生クリームを加え混ぜる。
- 【3】 一度漉してから耐熱容器に入れアルミホイルをかける。
- 【4】 170度に予熱したオーブンで蒸し焼きにする。
- 【5】 冷めてから食べやすい大きさに切り、器に盛る。

かぼちゃのおいしい季節になったので、おやつにプリンをつくりました。

かぼちゃの甘みがあるので、お好みで砂糖を加減してみてくださいね！  
お好みでカラメルを作ってかけてもおいしくなりますよ。