



# かぼちゃプリン

□ 材料	約 4個分
かぼちゃ	正味 200g
※グラニュー糖	50g
牛乳	330cc
粉ゼラチン	5g



- 作り方
- 【1】 かぼちゃは種を取り、皮を剥き1cm角位に切る。
  - 【2】 【1】を鍋に水と入れて柔らかくなるまで茹でる。
  - 【3】 【2】と※の材料を合わせてフードプロセッサーにかけて滑らかにする。
  - 【4】 【3】を鍋に入れて火に掛け、80度位まで温度を上げて火を止める。
  - 【5】 【4】に粉ゼラチンを加え、しっかりと溶かす。
  - 【6】 容器に【5】を流して冷蔵庫に入れて冷やし固めて出来上がりです。

