

料理名 カボチャプリン

アピールポイント：カラメルがとろけるように作りました。



【材料】

・かぼちゃ ・砂糖 ・生クリーム ・卵 ・牛乳

【作り方】

- ①（カラメルソース）砂糖、水を入れたら型に入れる。
- ②カボチャの種をとり、切り口のきたないところを切りとり、電子レンジへ。
- ③カボチャをミキサーにいれて、牛乳を入れる。
- ④（プリン液作り）卵と砂糖をまぜたら②③でつくったカボチャを入れる。
- ⑤型にプリン液を流していく、電子レンジで40分加熱する→冷蔵庫へ→型からとる。



スマイルエイジング