

## かぼちゃのプリン



材料(プリン)	分量
かぼちゃ	200g
牛乳	200ml
生クリーム	50ml
砂糖	60g
粉ゼラチン	7g
水	大さじ2

材料(カラメル)	分量
砂糖	60g
水	大さじ2

## かぼちゃのプリン



### カラメルソースの作り方

1. 鍋に砂糖・水を入れ中火で加熱
2. カラメル色になったら  
火から下ろし型にそそぐ

## かぼちゃのプリン



### プリンの作り方

1. 水と粉ゼラチンを混ぜておく
2. かぼちゃは皮を剥き一口大に切る
3. ラップをかけ柔らかくなるまで加熱
4. 温かいうちにペースト状につぶし裏ごしする
5. 鍋に砂糖・牛乳・生クリーム・かぼちゃを加え沸騰直前まで加熱し火から下ろす

## かぼちゃのプリン



### プリンの作り方

6. ゼラチンを加えボウルに移し氷水に当てとろみがつくまで混ぜる
7. 型に入れ冷蔵庫で2時間冷やして完成