

『ハロウィンかぼちゃプリン』

材料(6人分)

かぼちゃ	1/4カット
牛乳	500cc
タマゴ	3個
ゼラチン	10g
ブラウンシュガー	大さじ3
メープルシロップ	大さじ3
バニラエッセンス	お好みで



作り方

- ① かぼちゃの種を取りビニール袋に入れて5~6分レンジで温める。
- ② 皮を取り除いて、さらに5分ほどレンジで温める。
- ③ 牛乳・ブラウンシュガー・バニラエッセンスと②を鍋に入れ弱火でよく混ぜる。
ゼラチンを少しのお湯でふやかしてから鍋に入れ、さらに混ぜる。
- ④ 鍋を火からおろし、卵・メープルシロップをよく混ぜ、
型に入れ1時間ほど冷蔵庫で冷やしたら完成！