

フッチーニの 丸ごとプリン



材料

- ・フッチーニ 2個
- ・卵 2個
- ・砂糖 50g
- ・牛乳 150cc
- ・お好みでカラメルソース

作り方

- 1 器を作る。フッチーニ1つは丸ごとレンジで1分半～2分程加熱する。上部を切り落としてタネを取り除く。
- 2 もう1つのフッチーニもレンジで加熱して皮とタネを取り除いてから小さく切る。
- 3 ミキサーで②と砂糖、卵、牛乳をまぜ合わせて①の器に注ぎ入れる。
- 4 アルミホイルでフッチーニの器の部分を選び、フライパンに入れてフッチーニの1/3ほどの高さまで水を注ぎ、フタをして15分程加熱する。火を止めてそのまま10分程蒸らす。
- 5 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やしてお好みでカラメルソースをかけて完成。

