

# タマゴを使わない かぼちゃ プリン



- 材料
- かぼちゃ — 200g (中身)
  - 牛乳 — 200g
  - 砂糖 — 25g
  - ゼラチン — 3g
  - 水 — 20g
  - カラメルソース — お好みで。

## 作り方

- 1 水20gにゼラチン3gを振り入れふやかしておく。
- 2 かぼちゃを丸ごと1個レンジで1分位加熱する。タネと皮を耳取り除き小さく切る。
- 3 小さく切ったかぼちゃをさらにレンジで5分位加熱しやわらかくする。
- 4 ③のかぼちゃと、牛乳、砂糖をミキサーに入れ混ぜ合わせる。
- 5 ①でふやがしたゼラチンをレンジで30秒程加熱し完全に溶かしてミキサーに入れ混ぜ合わせる。
- 6 ⑤のプリン液をプリンカップに注ぎ入れ冷蔵庫で冷やし固める。カラメルを掛けて完成。

