

南瓜焼きプリン (カップ5個分)



材料

南瓜	1/8個
	(皮と種をのぞいて180グラム)
鶏卵	中2個
砂糖	大さじ3
生クリーム	80グラム
牛乳	80グラム
コーンスターチ	小さじ1

作り方

- 1,南瓜は茹でてつぶしコーンスターチと砂糖を混ぜておく。
(ミキサーを使うとなめらかな仕上がりになります。)
- 2,鶏卵・生クリーム・牛乳を混ぜ合わせる。
- 3,1の南瓜に2を加え、さらによく混ぜる。
- 4,プリンカップに流し、鉄板に水を入れて160度のオーブンで15~20分焼く。