

かぼちゃのプディング

～ プリンカップ8個分 ～

<< 卵黄生地 >>

かぼちゃ	330g
全卵	2個
卵黄	1個
ブラウンシュガー	80g
牛乳	130g
生クリーム	130g
カラメルタブレット	8個



ボウルに卵を入れて泡だて器でほぐし、ブラウンシュガーを入れてよくすり混ぜる。

牛乳と生クリーム合わせたものをに入れて混ぜる。

温めたうらごしかぼちゃに入れて、よく混ぜる。



混ぜ合わせたものをこし器でこす。

カラメルを入れた容器にを注ぎ入れ、アルミホイルをかぶせて170度のオーブンで30～40分湯せん焼きをする。