内藤かぼちゃプリンのレシピ

材料

内藤かぼちゃ	24.00	g
調理用牛乳	14.00	g
さとう	5.00	g
<u> </u>	8.00	g
生クリーム	10.00	g
バニラエッセンス	0.02	g
プリンカップ 90CC		

作り方

① 南瓜の皮をむき、やわらかく蒸す。



② 牛乳と蒸したかぼちゃをミキサーに かけ、ザルで漉しておく。



- ③ ②に他の食材を混ぜ合わせ、 カップに入れて蒸す。
- ④ 固まったことを確認する。 荒熱がとれたら保冷する。

