

# かぼちゃ焼きプリン

卵や牛乳が入っていないプリンです



## 材料（4人分）

かぼちゃ	……	150g
豆乳	……	150ml
砂糖	……	30g
粉寒天	……	小さじ 1/2
くず粉	……	大さじ 1/2

## 作り方

- 1 かぼちゃは皮をむき適当な大きさに切って電子レンジ600Wで2分30秒加熱し柔らかくする。オーブンは190度に余熱する。
- 2 ミキサーに1のかぼちゃ、豆乳、砂糖、粉寒天、くず粉を入れなめらかになるまで攪拌する。
- 3 ココット型に2を流し入れる。
- 4 オーブンで20-30分焼く。
- 5 あら熱をとって、冷蔵庫で冷やし固めてできあがり。