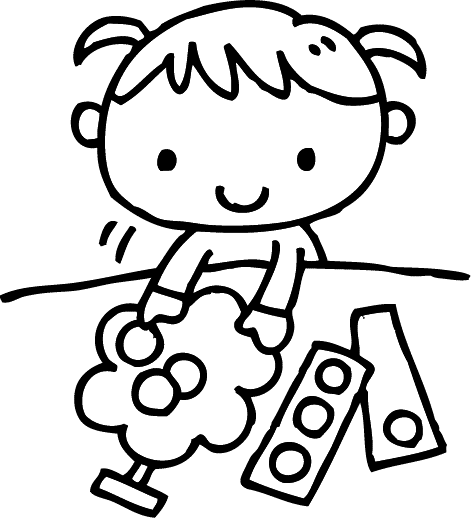
かぼちゃの蒸しパン

＜材料　１０個分＞

・ホットケーキの素　　　　　　　　２００ｇ

・牛乳　　　　　　　　　　１２０～１５０ｃｃ

・卵　　　　　　　　　　　　　　　２個

・かぼちゃ（皮を除いて）　　　　　１２０ｇ

・トッピング用かぼちゃ　　　　　　　３０ｇ

＜作り方＞

1. かぼちゃは皮を除き、煮てつぶしておく。トッピング用に残しておく。

２、ボールにつぶしたかぼちゃと牛乳、卵を入れよく混ぜる。

　　ホットケーキの素を加え、アルミカップに流し入れる。

　　上にトッピング用のかぼちゃを乗せ、蒸し器で１５分程度蒸す。

かぼちゃプリン

＜材料＞　　　６人分　　　４人分　　　　＜作り方＞

Ａ　粉ゼラチン　５ｇ　　　　４ｇ　　　　１、Ａの材料を１５分位置く

　　水　　　　３０ｃｃ　　２５ｃｃ

Ｂ　かぼちゃ３００ｇ　　２５０ｇ　　　　２、かぼちゃは茹でつぶす

　　砂糖　　　６０ｇ　　　５０ｇ　　　　　　砂糖と牛乳を加える

　　牛乳　　２００ｃｃ　１６０ｃｃ

　生クリーム２００ｃｃ　１６０ｃｃ　　　３、軽く泡立てた生クリーム

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　も加える

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　４、Ａを湯せんにかけ溶かす

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　５、３に加え器に入れ冷やす

＊好みでホイップクリームを絞ったり、刻んだチョコをかけても美味しい！