

よろづ

簡単レシピ

マンゴ入りかぼちゃプリン



◆材料(直径20cmの陶器型分)

砂糖 (カラメルソース用)	100g
水 (カラメルソース用)	80cc+大さじ2~3杯
かぼちゃ	350g (Hokaido等皮の薄いもの、重量は皮付き)
卵	4個
牛乳	500cc
砂糖	大さじ5杯
完熟マンゴ	100g
生クリーム	150g
ブランデー	大さじ1杯
無塩バター	適量



◇作り方

1. 型にバターを塗る。
2. 砂糖100gと水80ccを鍋に入れ中火で煮る。飴色に焦げかけたら大さじ2~3杯の水を加えてのばし、適當な固さのカラメルソースを作り型に入れる。
3. 牛乳と砂糖を鍋に入れ温めて砂糖を溶かす。(沸騰させないこと)
4. カボチャを適當な大きさに切り、ラップをかけ電子レンジ(600W)で、6~7分加熱する。又は、柔らかく蒸かす。
5. 4のカボチャ、マンゴ、3の牛乳、生クリームをミキサーにかけ、ざるで漉す。
6. 5と溶き卵、ブランデーを混ぜ、冷めたカラメルソースの上に静かに流し込み、水を張った天板に乗せて150度で約1時間焼く。
(プリン型の場合は、約30分)



※ 表面が固まり少し盛り上がって弾力が出てきたら出来上がりです。早めに火を止めて余熱を利用すると上手くできます。

※ 同じ材料でプリン型容器なら8個分となります。容器の大きさや個数が異なる場合には材料を調整して下さい。

※ プリン型容器の場合の焼時間は約30分ですが、焼き時間は型の材質、大きさによって変わりますので加減して下さい。

※ 完熟マンゴのかわりにマンゴの缶詰も使えます。