

“白い九重栗カボチャ”のふわふわプリン



* 作り方 *

“白い九重栗カボチャ”(200g)を柔らかくする。

豆乳または牛乳(180cc)にゼラチンを入れふやかす。

ゼラチンがふやけたら弱火にかけゼラチンを煮溶かす。

あら熱がとれたカボチャと砂糖(大さじ1~2お好みで)をミキサーに入れよく混ぜる。

豆乳を1/3ずつミキサーに入れよく混ぜる。よく混ぜることでなめらかに仕上がります。容器に入れて冷やして固める。