




濃厚でなめらかなかぼちゃプリンは湯煎焼きにすることで焼き目が美しい仕上がりに。


 Sweets recipe 03

# かぼちゃプリン

手作りパンモード

160°C 20min 

マニュアルモード スチーム

160°C 5min 

材料

〈4カップ分(1カップ80ml程度)〉

かぼちゃ	100g
砂糖	50g
卵	2個
牛乳	100ml
生クリーム	100ml

作り方

1. かぼちゃは皮、種を除き、レンジで温める(500Wで3~4分)。
2. 1をつぶし砂糖をすり混ぜる。
3. 卵をとき、数回に分けて2に加えよく混ぜる。
4. 牛乳を加えて混ぜる。
5. 生クリームを数回に分けて混ぜる。
6. 5をこし、耐熱カップに入れる。
7. 天板に6を置き、お湯を天板に入れて湯煎焼きにする。

【手作りパンモード】160°Cで20分、

【マニュアルモード】160°Cスチームモードで5分焼く。



スチームモードを使用

ダイヤルをしずくマークに合わせます。