

## パンプキンみりんプリン 素材の味わいをお楽しみいただけます♡

材料：(3~4人分)

かぼちゃ（裏ごし）	250g
豆乳	300g
棒寒天	3g
葛粉	10g
みりん	50g
メイプルシロップ	50g

作り方：

- ①（下準備）棒寒天を水で1~2時間もどしておく。
- ②（下準備）かぼちゃを茹でるか蒸して裏ごししておく。
- ③（下準備）分量外のメイプルシロップを弱火で煮詰め水分をある程度とばしてキャラメルソースを作りこのプリンを入れるお好みの容器に入れておく。
- ④ 葛粉を溶かすために、豆乳の一部と葛粉、みりん、メイプルシロップをボウルに混ぜておく。
- ⑤ 残りの豆乳と①の棒寒天を鍋に入れて中火で熱する。
- ⑥ 沸騰し2~3分経って棒寒天が完全にとけたら④を入れてまた熱する。
- ⑦ ⑥が湧いたらかぼちゃを入れてよく混ぜ再度熱する。
- ⑧ 沸騰したら③の容器に入れ氷水で冷やす。



### ワンポイント

葛粉は寒天と混ぜる前に完全に溶かしてください。固形の葛でも麺棒などで粉碎すると溶けやすくなります。焦げると味が変わるので、煮ている時に鍋肌に付く前にゴムべらで混ぜるなどしてください。(上)