

パンプキン プディング



◇ 材料

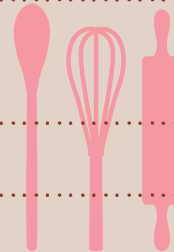
8個分

パンプキンペースト ……150g
シナモンパウダー ……1g
卵 ……60g
卵黄 ……1個
グラニュー糖 ……45g

牛乳 ……125g
生クリーム ……125g
カラメルソース ……適量

◇ 作り方

1. パンプキンペースト・シナモンパウダー・卵を混ぜる。
2. 鍋に牛乳・生クリーム・グラニュー糖を入れて火にかけ、軽く温めてグラニュー糖を溶かす。
3. 1.に加えて混ぜあわせ、裏ごししてなめらかな生地にする。
4. 型に流し入れる。
5. 天板に並べて、60℃くらいのお湯を入れる。
6. もう1枚の天板でふたをして160℃に予熱したオーブンで、25～30分様子を見ながら蒸し焼きにする。
7. 中心がしっかりしたら、取り出して冷やす。
8. お好みでカラメルソースを上にかけていただく。



余分の天板がない場合はアルミホイルで全体をおおうとよい。

カラメルソースがない場合は、グラニュー糖を鍋に入れて火にかけ、茶褐色に色付いたら火から下ろし、お湯をいれて素早くゆすってお湯とカラメルを混ぜる。
(飛び散るので、やけどに注意!!)