

# かぼちゃプリン



## ■ 説明

給食会だより 平成23年度6月号掲載

## ■ 材料と分量

<20個分>

- ・プリンの素 . . . . 150g
- ・冷凍うらごしかぼちゃ . . . . 150g
- ・スキムミルク . . . . 100g
- ・水 . . . . . 1000cc

## ■ 手順

1. 鍋に水1000ccを入れ、45～60℃位に温める。その中から適量の湯でスキムミルクを溶いてミキサーにかける。
2. 冷凍うらごしかぼちゃも同様に適量の湯で溶いてミキサーにかける。
3. 1と2を一緒にして鍋で沸騰させておく。
4. 残りの湯を別鍋で沸騰させてから火を切る。そこへプリンの素を入れてよく混ぜる。
5. 4に3を入れてよく混ぜる。やかん等でカップに注いで冷やす。