

アルフォートミニチョコレートの新しい食感!
かぼちゃのアルフォートプリン

RECIPE
#39



難易度：★★☆

- ※調理後はお早目にお召しあがりください。
- ※やけどにご注意ください。
- ※食材を切る際はケガにご注意ください。

材料(110ml以上の耐熱カップ5個分)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート ……12個(1箱分)
- ・全卵 ……1個
- ・かぼちゃ(皮を削ぎ茹でてつぶしたもの) ……100g
- ・砂糖 ……大さじ2
- ・牛乳 ……200ml
- ・泡立てた生クリーム(飾り用) ……適量

用意する器具

- ・110ml以上の耐熱カップ
- ・ボウル
- ・耐熱容器(牛乳200mlを加熱するもの)
- ・フライパン(耐熱カップが隠れるくらいの深いもの)
- ・フライパンの蓋
- ・包丁

～作り方～ 所要時間：約25分(粗熱をとる時間、冷やす時間は除く)

- ・準備：かぼちゃ100gは種と皮を除き、ひとくち大にカットしてレンジで柔らかくし潰してペースト状にしておく。
材料を混ぜ合わせる前にアルフォートミニチョコレート7個をお好きな大きさに割っておく。

- ① ボウルに全卵、砂糖を入れよく混ぜ潰したかぼちゃを加え混ぜる。
- ② 牛乳を耐熱容器に入れ電子レンジ600Wで1分加熱し①へ加え混ぜる。

POINT!

牛乳が冷たいと④の加熱時間がかかってしまいます。

- ③ ②を耐熱カップに注ぎ、割ってあるアルフォートミニチョコレートをそれぞれに均等に分け入れる。
- ④ フライパンに③の耐熱カップを並べ、フライパンの底から2cm水を注ぎ入れ強火にかける。
- ⑤ 沸騰してきたら弱火にし蓋をし約8～10分加熱する。
- ⑥ 粗熱を取り冷蔵庫で30分以上冷やし、お好みで飾り用に泡立てた生クリーム、アルフォートミニチョコレートをのせる。