



パンプキンクラッカーフディング

材料(4個分)

- ・ブルボン プレーンクラッカー 8枚
- ・ブルボン スライス生チョコレート 1~2枚
- ・かぼちゃ 100g ・全卵 1個
- ・砂糖 30g ・生クリーム 40ml
- ・牛乳 100ml

作り方(所要時間:約60分)

- ① かぼちゃの種と皮を除き、ひとくち大にカットしてレンジで柔らかくしたら、裏ごしする。
- ② ボウルに常温に戻してほぐした全卵、常温に戻した生クリーム、砂糖を入れ混ぜたら、①に少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- ③ 牛乳を耐熱カップに入れ、レンジ500W、約50秒温めたら②に入れて混ぜる。
- ④ ③をこしたら、粗く砕いたプレーンクラッカーを入れた耐熱カップにゆっくり流し入れ、アルミホイルをかぶせる。
- ⑤ ④を天板に並べ、天板に約60℃のお湯を注いだら、150℃のオーブンで約30分焼く。
- ⑥ 冷めた⑤にハロウィンの型で抜いたスライス生チョコレートを飾る。

※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。



クラッカー パーティー レシピ