



## かぼちゃのプリンタルト

【材料】18cm タルト型

かぼちゃ	200g
牛乳	70ml
生クリーム	140ml
砂糖	15g
溶き卵	2コ
ビスケット	100g
溶かしバター(無塩)	60g

準備しておきます

- \*かぼちゃは種を取り、皮を剥いておく。
- \*オーブンを160℃に予熱しておく。



### 【作り方】

- 1 ポリ袋にビスケットを入れて、めん棒で細かく砕きます。溶かしバターを入れて揉みなじませる。
- 2 タルト型に敷き詰め、冷蔵庫で30分冷やす。
- 3 かぼちゃは、一口大に切り、耐熱ボウルに入れてラップをし、500W 電子レンジで柔らかくなるまで5分程度加熱する。
- 4 粗熱が取れたら、フードプロセッサーに入れ、牛乳を加えて混ぜる。
- 5 よく馴染んだら、生クリーム、砂糖、溶き卵を入れて、滑らかになるまで、フードプロセッサーでよく混ぜる。
- 6 タルト型に流し込み、160℃のオーブンで40分焼く。

