かぼちゃのパンナコッタ

～かぼちゃの甘さが広がります～



材　料（４人分）

かぼちゃ		８０ｇ
A	生クリーム（植物性）	1/４カップ（５０mL）
A	牛乳	１カップ（２００mL）
A	砂糖	大さじ２
A	粉ゼラチン	５ｇ
A	水	大さじ２

作り方

① 分量の水に粉ゼラチンをふり入れ、ふやかしておく。

② かぼちゃは皮をむいて一口大に切り、電子レンジ６００W ３～４分様子をみながら軟らかくする。

③ 鍋に②を入れ、かぼちゃをつぶし、Ａを入れる。

④ ③を火にかけ、鍋の内側にプツプツと泡が立ちはじめたら（７０～８０℃）火からおろし、①のゼラチンを加え余熱で溶かす。鍋底を水で冷やし、木べらで全体を混ぜながらあら熱をとる。

⑤ 容器に流し入れ、冷やし固める。

※ペーストにしなくても食感が残って美味しく召し上がれます。