



# 米粉 de かぼちゃプリンケーキ

石井 ゆか

## 〈カラメル〉

グラニュー糖	50 g
水	大さじ 1
湯	大さじ 2

## 〈プリン生地〉

牛乳	150ml
生クリーム	50ml
米粉	10 g
全卵	2 個
はちみつ	15 g
ビート糖	10 g
塩	1つまみ
かぼちゃ(裏ごし)	80 g
ラム酒	少々

## 〈スポンジ〉

全卵	1 個
グラニュー糖	25 g
米粉	30 g
米油	10 g

## 〈飾り〉

生クリーム	適量
ハーブ	適量

## 1. カラメルを作る。

フライパンにグラニュー糖、水を入れて火にかけ、溶けて茶色になったら湯を加えてのばし、型に入れる。

## 2. プリン生地を作る。

ボウルに牛乳、米粉を入れて溶かし、生クリームを加えてよく混ぜる。

## 3. 別のボウルに、プリン生地の残りの材料を入れてよく混ぜる。

## 4. 3に2の生地を加えて混ぜ合わせ、漉しながら型に入れる。

## 5. スポンジを作る。

ボウルに全卵、グラニュー糖を入れてハンドミキサーでよく混ぜ、米粉と米油をその都度混ぜながら加え、型に流し入れる。

## 6. 180℃のオーブンで35～40分湯煎焼きする。

(60℃で60g程度のお湯)

## 7. 型ごと冷やし、冷めたら型から外しデコレーションする。