



★ハロウィン★スイートパンプキン☆



～材料(10個分)～

☆かぼちゃ	400g	☆卵黄	1個分
☆砂糖	40g	☆バター	30g
☆バニラエッセンス	4～5滴	☆生クリーム	大さじ2
☆卵黄(艶出し)	1個分		

-トッピング-

☆かぼちゃの種	10個	☆チョコレート	少々
---------	-----	---------	----



～つくりかた～

- ① かぼちゃは皮をむきひと口大に切ってラップをしてレンジで柔らかくなるまで加熱する
熱いうちにつぶしておく
- ② 鍋に弱火でバターを溶かし、砂糖、かぼちゃ、生クリームを加えて混ぜながら加熱する
- ③ ひとまとまりになるまでさらに練りながら加熱する
- ④ 火を止めて卵黄、バニラエッセンスを加えて混ぜる
- ⑤ 10等分に丸めてアルミケースに乗せる
※ 手にサラダ油をつけて丸めるとキレイに仕上がります♪
- ⑥ つや出し用の卵黄を塗る
- ⑦ トースターで軽く焼く。少し焼き色がつくぐらいでOK!
- ⑧ かぼちゃの種をつけて、溶かしたチョコでようじの裏で顔をかく
※ チョコペンなどを使ってもOK!

