



6 個分

調理時間 約 30 分

作り方

1. かぼちゃは皮をむき、種とワタを取り除く。
2. かぼちゃを 1 c m幅程度に細かくカットする。
3. 2 を耐熱皿に入れ、600wの電子レンジで 5 分程加熱する。
4. 3 をマッシャーなどでつぶす。（粒を残してもよい）
5. ★の調味料を 3 に加え混ぜ合わせる。
6. 5 にダイスチーズを混ぜ合わせ、アルミカップ入れに 6 等分する。
7. かぼちゃの目をイメージして、レーズンを 2 個 6 に飾る。
8. オーブントースターで焼き目がつくまで 5 分程度焼く。

材料

かぼちゃ 300 g

砂糖 20 g

★ 生クリーム 10m l

★ バター 10 g

★ ダイスチーズ 10 g 程度

レーズン 12 粒

(あれば卵黄) (1 個)

卵黄を 6 の時点で塗っておくと、仕上がり色が良くなります。なくてもおいしく食べられます。

