

## キャラメルパンプキン

### 材料

かぼちゃ	50g
バター	小さじ 1
キャラメル	7 個
生クリーム	50cc
シナモン	少し



- ①タミさんのパン焼き器の内側にバターを塗ります。
- ②かぼちゃは皮をつけたまま 2 cm 角位にカットします。
- ③①の鍋に②のかぼちゃの皮を下にして並べ、フタをして弱火で 10 分加熱します。
- ④竹串を刺して、焼け具合を確かめ鍋を火からはずします。
- ⑤かぼちゃの間にキャラメルを落とし入れ生クリームを注ぎ入れます。余熱でキャラメルがとけだし、生クリームもトロミが出てきます。ゆっくり混ぜ合わせかぼちゃにからめて出来上がり。好みてシナモンをふっても。