

## Rumoi Pumpkin Pumpkin-Pudding

Ingredients: (makes 4 servings)

Agar 2 teaspoons	Pumpkin paste 150 grams
Sugar 60 grams	Fresh cream 100ml
Water 200 ml	Milk 100 ml
Salt 1 pinch	

Directions:

1. Mix the pumpkin paste and milk in a bowl. Warm it up a little.
2. Mix the agar and sugar. Add to a pot with the water and boil for 2 minutes.
3. Add 1. to 2. And heat it on low to almost boiling.
4. Turn off the heat and mix in the cream.
5. Pour into dishes and refrigerate for at least 1 hour before serving.
6. Garnish with decorations and enjoy!

## 留萌産かぼちゃプリン

材料:(4人分)

アガー 小さじ2杯	かぼちゃペースト 150グラム
砂糖 60グラム	生クリーム 100ml
水 200ml	牛乳 100ml
塩 1つまみ	

作り方:

1. 牛乳とかぼちゃペーストを混ぜて、少し温めておきます。
2. アガーと砂糖を合わせて、分量の水を入れた鍋に入れ、2分しっかりと煮溶します。
3. 1. を2. に流し、沸とうまで温めます。
4. 火を止め、クリームを合わせます。
5. お好みの容器にながしてから、1時間以上冷蔵庫で冷やして固めます。
6. ハロウィン風でデコってから、楽しく食べて下さい！