

⑱かぼちゃケーキ



♪材料(パウンド型1個分)♪

かぼちゃ・・・300g
(皮をだいたいむいておく)
バター・・・100g
(細かく切っておく)
砂糖・・・70g
卵・・・2個
ベーキングパウダー・・・5g
ホットケーキミックス・・・100g
ごま(白、黒どちらでも)・・・適量

♪作り方♪

- ① かぼちゃの皮をむき(残っていても良い)5mm位の薄切りにし、レンジで串が通るまでチンする。
- ② ボウルにバターと砂糖を入れ、熱いかぼちゃを入れつぶし混ぜる。
- ③ あら熱のとれた②に卵、ベーキングパウダーを混ぜる。
- ④ ホットケーキミックスをさっくりと混ぜる。
- ⑤ ペーパーをパウンド型につけ、④を流し入れる(2・3回上から落とし空気を抜く)。
- ⑥ ごまをふりかける。
- ⑦ 170℃のオーブンで45～50分焼く(串を刺して何も付いてこなければOK)。

<パウンド型1個分 エネルギー:1858kcal 食塩相当量:2.3g>

♪ひとこと♪

しっとりかぼちゃたっぷりケーキ