

# かぼちゃケーキ



## 作り方

- 1 かぼちゃは皮付きのままスライスしてやわらかく蒸す。熱いうちにつぶし、牛乳を加えて混ぜ合わせてかぼちゃペースト状にする。
- 2 バターは溶かしバターにする。
- 3 卵を溶き、砂糖を加えて混ぜあわせ、溶かしバターを加えて混ぜ、かぼちゃペーストを加えてさらに混ぜ合わせる。
- 4 ホットケーキミックスを入れ、さっくりと混ぜ合わせる。生地がなめらかになるまで。
- 5 生地を天板に流し入れ、オーブン（170℃20～30分）で焼く。

## 卵・乳を使わないかぼちゃケーキ

（ここ数年のかぼちゃのケーキはこちらです）

材料（パウンド型18cm1台分）

かぼちゃ100g 豆乳100ml

ホットケーキミックス100g サラダ油20g 砂糖40g

作り方

- 1 かぼちゃは皮付きのままスライスしてやわらかく蒸す。熱いうちにつぶし、砂糖とサラダ油加えて混ぜ合わせる。
- 2 豆乳を加えてさらに混ぜ、ホットケーキミックスも加えて泡立て器で30回くらい空気を含むように混ぜる。
- 3 生地をパウンド型に流し入れ、オーブン（170℃30分）で焼く。

材料（一人分）

かぼちゃ12 牛乳4 砂糖6.5 卵9

バター6.5 ホットケーキミックス12

材料（小さめのパウンド型1台分）

かぼちゃ80g 牛乳30g 砂糖40g 卵1個

バター40g ホットケーキミックス80g

（お好みで生クリームを添えてください）