



かぼちゃケーキ

<材料 10cm×20cmのパウンドケーキ型1個分>

| | |
|--------------|--------|
| 薄力粉 | 100g |
| ベーキングパウダー | 小さじ1/2 |
| かぼちゃ(皮付きの状態) | 100g |
| バター | 25g |
| キャノーラ油 | 大さじ2 |
| 砂糖 | 30g |
| 牛乳 | 80cc |



<準備>

- オーブンシートを型のサイズにカットし、切り込みを入れて型に敷き込んでおく。
- バターは室温にもどしておく。
(耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ 600wで10~20秒程度温めても良いです。)
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて粉ふるいでふるっておく。

<作り方>

- ①かぼちゃは種とわたを取り除き、皮つきのままカットする。
- ②①を耐熱皿にのせてラップをし、電子レンジ600Wで2分半程度様子を見ながら柔らかくなるまで加熱する。
- ③②の粗熱が取れたら、皮と実の境目にスプーンを入れて、実をすくい取るようにして皮を取り除き、取り外した実をつぶす。
- ④ボールにバターを入れ、泡立て器でクリーム状になるまで練る。
- ⑤④にキャノーラ油、砂糖、③、牛乳を順に加え、その都度泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- ⑥⑤にふるった粉類を加え、ゴムベラで切るようにさっくりと混ぜる。
- ⑦⑥を型に流し入れ、170℃のオーブンで25~30分程度焼く。

