

『ハロウィン☆かぼちゃケーキ』

材料 (15cm丸型)

かぼちゃ	100g
たまご	2コ
砂糖	80g
薄力粉	80g
ベーキングパウダー	3g
バター	80g



作り方

- ① 耐熱皿にカットしたカボチャを入れ、少量の水をまぶす。ラップをしてレンジ (600W) で約4分加熱する。
- ② ①を加熱している間、別のボウルに卵・砂糖を入れ混ぜる。
- ③ ②に薄力粉・ベーキングパウダーを入れ混ぜる。
- ④ ①加熱が出来たら、かぼちゃをつぶし熱いうちにバターを加え溶かす。
- ⑤ ④が溶けたら③に④を入れて混ぜ、型に入れる。
- ⑥ オーブン予熱180度。180度で約25~30分焼いて出来上がり!

