

美味！伊達な御馳走



～材料～



かぼちゃ	150 g
薄力粉	70 g
アーモンドパウダー	25 g
ベーキングパウダー	小さじ1杯
砂糖（てんさい糖）	40 g
無塩バター	40 g
卵	2個
■飾り用のかぼちゃ	適量
グラニュー糖	10 g
水	大さじ1杯

【ホックホクかぼちゃのケーキ】

～作り方～

1

①かぼちゃの種を取り除き、皮をむいてレンジで5分ほど加熱する。柔らかくなったらフォークなどで軽く潰す。

2

②ボウルに卵を割り、泡立てる。ある程度泡立ったら砂糖を入れ、混ぜながら更に泡立てる。

3

③薄力粉、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーをふるいにかけて、②に入れざっくりと混ぜる。

4

粗熱を取った①を③に入れ、かぼちゃの形が完全に崩れないよう混ぜる。

5

焼型に生地を入れ、150度程のオーブンで15分焼く。飾り用のかぼちゃを乗せて更に40分焼く。粗熱が取れたら出来上がり

6

※表面がきつね色になってきたら、アルミホイルを被せて焼くと焦げにくい。

■飾り用かぼちゃ

生のかぼちゃを薄く切り、アルミホイルに並べて火が通るまでオーブンで焼く。

砂糖と水を弱火にかけ、とろみが出たら火から下し、ハケ等で生地の上に飾ったかぼちゃに塗る。※飾りは無くても可。