

## \* かぼちゃのパウンドケーキ

### 材料 (1本分)

・かぼちゃ	適量
・小麦粉	100 g
・砂糖	50~100 g
・たまご	2こ
・バター	100 g
・ベーキングパウダー	小さじ1



### 下準備

- ・かぼちゃんは種をとり、1センチ角に切り、レンジでチンする。(3分ぐらい)
- ・バターは室温にもどしておく。
- ・小麦粉、ベーキングパウダーは合わせて2回ほどふるっておく。
- ・オーブンは180℃に温めておく。

### 作り方

- ① 室温にもどしたバターに砂糖を加え、白っぽくなるまでまぜる。  
(砂糖のザラザラ感がなくなるまでまぜる)
- ② たまごを良くときほぐし、①に2~3回に分けて加え、ぶんりしないようよくまぜる。
- ③ ②にふるった小麦粉を加え、さっくり混ぜ合わせ、かぼちゃも入れる。
- ④ 型に生地を入れ、180℃のオーブンで10分、170℃に下げて更に30分~40分焼く。
- ⑤ 焼けたら、型からとりだし冷ます。

## \* あげそば

・そば粉	100 g
・水	280 c.c
・油	少々
・塩	少々

- 粉と水を良く混ぜ合わせ、テフロンのスライパンに入れ強火でかきませながら火をとうし、最後に弱火にする。これを適當な大きさに切って油であげる。  
(からっとあがったら、塩をふりおやつにする。)