

簡単手作りデザート！



お家で作ってみませんか♪

その他：デザート

かぼちゃのパウンドケーキ

給食では鉄板で焼いてカットしましたが、カップケーキにしてもいいですね。



材 料（作りやすい分量）

・ホットケーキミックス	200g
・かぼちゃ	100g
・たまご	2個
・牛乳	100g
・グラニュー糖	25g
・バター	100g



作 り 方

- ①かぼちゃは小さめの角切りにして、電子レンジで3分程度、やわらかくなるまで加熱する。粗熱がとれたら、ペースト状にする。
- ②たまごと牛乳をボールに入れて混ぜ合わせ、グラニュー糖と①のかぼちゃペーストも加えて更に混ぜる。
- ③②に溶かしたバターを加えてしっかり混ぜたら、ホットケーキミックスを加えて粉っぽさがなくなるまでゴムベラでざっくり混ぜる。
- ④パウンドケーキの型に流し入れたら、180度のオーブンで20～25分程度焼く。（串を刺して何もついてこなければ焼き上がり♪）

栄養価（1 / 20個分）

エネルギー93kcal / たんぱく質1.6g / 脂質4.9g / 塩分0.3g