

# さくら草の給食レシピ

## パンプキンケーキ

かぼちゃのペーストを入れたケーキです。  
かぼちゃの黄色がきれいなケーキです。



### <材 料> 8人分

- ・かぼちゃを裏ごしたもの・・・60g
- ・牛乳・・・・・・・・・・・・・・100cc
- ・砂糖・・・・・・・・・・・・・・50g
- ・アーモンドスライス・・・・・・・・10g
- ・ホットケーキミックス・・・200g
- ・鶏卵・・・・・・・・・・・・・・1個
- ・バター・・・・・・・・・・・・・・30g

### <作り方>

- ① かぼちゃは蒸して皮を取り除き裏ごす。バターは溶かす。
- ② パウンドケーキ型にオーブンシートなどを敷く。
- ③ 卵を割りほぐし、牛乳と砂糖を加えて混ぜ合わせる。
- ④ 裏ごししたかぼちゃに溶かしバターを混ぜ、混ぜたらホットケーキミックス、②を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 型に④を流しいれ、上にスライスアーモンドを散らす。底を軽く台に打ち付け、空気を抜く。
- ⑥ 170℃に温めておいたオーブンで20分くらい焼く。
- ⑦ 串を刺してみて、何もついてこなければ焼き上がり。

※表面の焦げが気になるようでしたら、途中で上にアルミホイルなどをかぶせるといいです。

