

かぼちゃケーキ

材料（8人分）

カボチャ	200 g（正味）
蒸しパンミックス	200 g
卵	2 個
砂糖	70 g
バター	60 g

作り方

- 1 かぼちゃは種とわたを取り、ラップをして 500W の電子レンジで 3～4 分加熱し、7～8mm 厚さに切り冷ます。
- 2 ボールに卵を溶きほぐし、砂糖を加えてよく混ぜ、溶かしバターを加え混ぜ、蒸しパンミックスとかぼちゃの半量を加えよく混ぜる。
- 3 2 をアルミカップに 7 分目にいれ、残りのかぼちゃを表面に差し込む。
- 4 蒸し器で 20～25 分蒸す。
- 5 竹串をさし、何もついてこなかったら出来上がり。



（料理：吉田地域女性部制作）