

しっとり濃厚♪ かぼちゃのケーキ

プリンとケーキの間のような
なめらかな食感の
しっとり濃厚なケーキです。
園では10月31日の
ハロウィンのおやつでは、
子ども達が種を取ってくれた
かぼちゃを調理して
提供しました♪



【15cm丸型ケーキ型1個分】

- ・かぼちゃ（皮をむいたもの）
…300g
- ・牛乳…200ml
- ・砂糖…80g
- ・薄力粉…30g
- ・卵（Mサイズ）…2個

★園ではシリコンのクグロフ型を使用しました。
シリコン型の場合はサラダ油を型の表面に塗れば、クッキングシートなしでもきれいに剥がれます♪

【下準備】

- ・かぼちゃは種とワタを取り、皮をそぎ落として計量する。
- ・オーブンを170℃に余熱する。

【作り方】

- ①かぼちゃを一口大に切り、ラップをかけて電子レンジで加熱するか、茹でてやわらかくする。
- ②フードプロセッサーに①と牛乳の半量を入れてかける。
- ③ボウルに卵、砂糖、残りの牛乳を入れてホイッパーで混ぜる。
- ④③に薄力粉をふるい入れて混ぜる。
- ⑤型にクッキングシートを敷き、④を流し入れる。
170℃のオーブンで40～50分様子を見ながら焼く。（焼き色が気になる場合はアルミホイルをかける）
- ⑥竹串をさして何もついていなければ焼き上がり！粗熱を取って完成！