

JA西条

第2回ときめきレシピコンテスト

応募作品

武 美古都さん作♪

フチパンフキンケーキ

【作り方】

- ①カボチャの皮を粗く削り、2 cmの厚さに切り、水気をきって耐熱皿などに入れ、ラップをし、500wの電子レンジで8～10分加熱する
(加熱後水分が多い場合はキッチンペーパーなどで軽く水気をとる。)
- ②バターは1.5 cm角に切り、薄力粉はふるっておく。卵白と卵黄をわけ、オーブンを180度に予熱しておく。
- ③加熱したカボチャをボウルに移し、細かく潰す。
- ④熱いうちにバター、グラニュー糖、塩を加え混ぜる。
- ⑤卵黄を加えまぜ、さらに生クリームを加えてなめらかになるまで混ぜ合わせる。
- ⑥ふるっておいた薄力粉を混ぜる。(カボチャの水分量をみながら量を調節する。)
- ⑦カップに入れる。
- ⑧天板にのせ、180度のオーブンで10～15分焼く。

【材料】 (2人分)

- カボチャ (皮をむいて) … 200 g
- バター… 23 g
- 塩…ひとつまみ
- グラニュー糖… 50 g
- 生クリーム… 30 ml
- 卵黄… 1 個
- 薄力粉… 40～50 g

