

# パンプキンケーキ

## 《材料》マフィン型6個分

薄力粉…………… 120g  
ベーキングパウダー …… 5g  
たまご…………… M2個  
牛乳…………… 大さじ1  
砂糖…………… 60g  
マーガリン…………… 30g  
かぼちゃ(皮をむいて) …… 90g  
アーモンドスライス …… 15g

## 《作り方》

- ①薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ②かぼちゃは2cm 角に切り、耐熱容器に入れる。  
水を小さじ2杯回しかけ、ラップをして電子レンジにかけ、竹串がすっと通るまで加熱する。フォークでよくつぶす。
- ③ボウルにたまごを割り入れ、泡立て器でほぐす。
- ④③に砂糖を加えてよく混ぜる。
- ⑤④に牛乳、溶かしたマーガリン、②のかぼちゃを加えてよく混ぜる。
- ⑥①とアーモンドを加えてさっくりと混ぜ、マフィン型に分け入れる。
- ⑦170℃のオーブンで20分～25分焼く。

- マーガリンの代わりにバターを使っても風味豊かに仕上がります。
- チョコチップを入れたり、アーモンドスライスの代わりにかぼちゃの種をトッピングしたり、お好みでアレンジを楽しんで下さい。
- 砂糖を控えめにしてプロセスチーズやクリームチーズの角切りを加えて作り、朝食に食べてもよいでしょう。