

## 🌻 お釜でポン！かぼちゃケーキ 🌻

### <材料>

かぼちゃ	200g
ホットケーキミックス	200g
無塩バター	90g
卵	2個
塩	ひとつまみ
牛乳	60cc



### <作り方>

- ① かぼちゃは種を取り、3センチ角に切っておく。水にぬらしたキッチンペーパーとラップで包み、電子レンジで4分加熱し、やわらかくする。
- ② 熱いうちにフォークで皮ごとつぶし、牛乳と塩を加えて混ぜておく。
- ③ バターをクリーム状に練る。溶いたたまごを少しずつ混ぜる。
- ④ かぼちゃを入れて、ヘラで軽にかき混ぜる。
- ⑤ ホットケーキミックスを入れて、粉がなじむようにかき混ぜる。
- ⑥ 炊飯器のお釜に生地を流しいれ、真ん中を少しくぼませ、炊飯スイッチを押す。スイッチが切れたら竹串をさし、先に生地がついてくるようならもう一度炊飯スイッチを押す。
- ⑦ スイッチが切れたら、20分間保温後、取り出して冷ます。

### ★ ーロメモ ★

かぼちゃは、代表的な緑黄色野菜で、ビタミンやカロテンなど栄養豊富。

煮物はもちろん、シチューやグラタン、プリンやパイなど、いろいろな料理に使用して便利。コロッケもおすすめ。

写真のケーキは、かぼちゃの種を入れていますが、アーモンドなどを入れてもいいですね。

