

かぼちゃのパウンドケーキ(18×9cm型1個分)

材料

バター	100g
三温糖	50g
卵(M)	2個
薄力粉	110g
ベーキングパウダー	小さじ1
かぼちゃペースト	70g
砂糖	50g
かぼちゃ	30g

イラストや写真など



作り方

- (1) ボウルにバターを入れて、クリーム状になるまで泡立て器で混ぜ、砂糖を3回くらいに分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。
- (2) 卵をときほぐし、(1)に少しずつ加えながら混ぜる。
- (3) (2)にベーキングパウダーと合わせた薄力粉を加えて混ぜる。
- (4) (3)の生地にかぼちゃのペーストとかぼちゃを混ぜる。型に流し込む。
- (5) ダッチオーブン中火(180℃)で25分～35分くらい焼きます。竹串を刺してみても、生地が付いてくるようなら、さらに様子を見ながら焼く。
- (6) 焼きあがったら取り出し、アルミ箔で蓋をして、底上げの上で冷ます。

ポイント

パウンド型にクッキングシートを敷いておく。又はバターを塗り、粉をまぶしておく。
 バターと卵は室温に戻す。
 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振るっておく
 ダッチオーブンの中に2cmの底あげをして、網を置き、蓋をして、豆炭を上17個、下17個のせ、中火(180℃)に予熱する。
 かぼちゃを茹でて、ペーストと小口切りに分けておく。ペーストの方には熱いうちに砂糖50gを混ぜておく。
 1日置いてから食べた方が美味しいです。