

パンプキンケーキ

※分量は8個分(直径4cm のアルミカップ使用)

| 材 料 名 | 分量 (g) | 備 考 (作 り 方 な ど) |
|-------------------|-------------|--|
| かぼちゃ ☆冷凍品が便利です | (正味) 120 | ＊オーブンを 180℃に予熱しておく。 ① 【かぼちゃの下準備】 種とワタを取り除き、電子レンジ等で加熱する。皮を取り除き、できれば裏ごしする。 →この状態で 120gにする。 ② ①に豆乳と油を加え、よく混ぜる。さらに砂糖とラム酒を加え混ぜる。 ③ 小麦粉とベーキングパウダーをふるいながら加え、ヘラで切るように混ぜる。 ④ カップに生地を流し入れ、オーブンで焼く。 (目安：180℃、10～15分) |
| 豆乳 | 80 | |
| 油 | 50 | |
| 砂糖 | 90 | |
| ラム酒 (なくても可) | 2 | |
| 小麦粉 | 130 | |
| ベーキングパウダー | 8 | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

＊給食では、乳アレルギーの子どもも食べられるように、乳製品を使わずに作りました。
 ご家庭では、豆乳を牛乳、油をバター(溶かして使用)に代えて作ることも可能です。
 ＊お好みで、チョコレートチップなどをのせて焼いても良いと思います♪

