優秀賞

レシピ名	かぼちゃまるごとパウンドケーキ

レシピのポイント	種やワタまですべて使いました。 名前の通り、丸ごとかぼちゃを食べれます。

材料名	分量(4人分)
薄力粉	120ｇ
卵	2個
砂糖	40ｇ～80ｇ（かぼちゃの甘さにより適宜調整）
オリーブオイル	50g
ベーキングパウダー	2ｇ
バニラエッセンス	適量
かぼちゃ	140ｇ
レーズン	40ｇ
☆カボチャの種	30ｇ
☆オリーブオイル	大さじ1/2
☆砂糖	50ｇ
☆水	大さじ1
☆塩	適量

作り方

①かぼちゃを一口大に切って、袋に入れ、柔らかくなるまでレンジで加熱。熱いうちにフォークでつぶす。

②ボールに卵と砂糖を入れ、少しもったりするまで混ぜる。

③オリーブオイルとバニラエッセンス、レーズン①を加えてよく混ぜる。

④ふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れ、さっくり混ぜる。

⑤パウンド型に入れ、キャラメルがけしたかぼちゃの種をのせる。

⑥180℃に予熱してオーブンで約40分焼き、竹串を刺して、生地がついてこなければ完成。

＜かぼちゃの種のキャラメルがけ＞
①種をビニール袋に入れ、オリーブオイルを加えて全体にまぶす。
②天板にクッキングシートを広げ140℃で予熱したオーブンで40分焼く。
③フライパンに砂糖と水を入れ、火にかけカラメル色になるまで加熱。
④②を入れ素早くからめクッキングシートの上に広げて、塩をふってさます。