

## カボチャの ケーキ



| ◇ 材料      | 18cm   | 21cm   |
|-----------|--------|--------|
| かぼちゃ      | 150g   | 200g   |
| 牛乳        | 150g   | 200g   |
| 無縁バター     | 120g   | 150g   |
| 砂糖        | 100g   | 130g   |
| 卵黄        | 50g    | 60g    |
| 卵白        | 100g   | 120g   |
| 薄力粉       | 120g   | 150g   |
| ベーキングパウダー | 小さじ1/3 | 小さじ2/3 |

### ◇ 作り方

1. かぼちゃは種を取り、1～2cm角に切って鍋に入れ、牛乳を加えて弱火で柔らかく、ほとんど汁気がなくなるまで煮て、冷ましておく。
2. ボウルにバターを入れて、砂糖の2/3を入れて、泡立て器で白っぽいクリーム状にする。
3. 卵黄を加えてさらに混ぜる。
4. 別のボウルに卵白を入れ、残りの砂糖を少しずつ加えながら、しっかりとしたメレンゲを作る。
5. 2.に1.を全部加え、よく混ぜ合わせる。
6. ふるった粉をさらに混ぜる。
7. メレンゲを加えてよく混ぜ合わせ、型に流して予熱したオーブンで180℃で30分。その後170℃に温度を下げてさらに10分焼く。

#### 準備

1. ケーキ型にバターを塗り、薄力粉(分量外)をふって冷蔵庫で冷やしておく。
2. バターは室温に戻して柔らかくしておく。
3. 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。

