

かぼちゃの パウンドケーキ



◇ 材料 パウンド型 小(15cm) 1本分

パンプキンペースト	……………200g	バニラオイル	……………少々
無塩バター	……………120g	★薄力粉	……………130g
砂糖	……………110g	★ベーキングパウダー	……小さじ2
卵	……………2個	★塩	……………少々
プレーンヨーグルト	……………80g		

◇ 作り方

前準備 ・型にシートを敷いておく。 ・バター、卵、ヨーグルトは常温に戻しておく。
・★印はあわせてふるっておく。 ・オーブンは170℃に予熱しておく。

1. ボールにバターを入れ、泡立て器で混ぜ、なめらかにする。
2. ①に砂糖を加え、白っぽくなるまで更に混ぜる。
3. ほぐした卵を3回に分け加え、更に混ぜる。
4. ③にプレーンヨーグルトとバニラオイルを加え混ぜ、
パンプキンペーストを加え更に混ぜる。
5. 合わせてふるっておいた★印の薄力粉、ベーキングパウダー、塩を④に加え、
ゴムベラで切るように混ぜる。
6. 型に⑤の生地を入れ、中央を少しくぼませ170℃のオーブンで
45～50分焼く。

