

女性部が教えます!

米粉でつくり かんたん レシピ集

(鳥海支部)



カボチャケーキ

■材料

米粉	100g
カボチャ	400g
バター	100g
砂糖	90g
生クリーム	200cc
牛乳	100cc
卵	3個

■作り方

- ①カボチャは種を取り除き、乱切りにして蒸すか、皮をむいてラップで包みレンジにかけるなどして、つぶします。
- ②バターは室温で柔らかくしておきます。
- ③卵をボウルに割り入れます。米粉、カボチャ、柔らかくしたバター、砂糖、生クリーム、牛乳を加えて泡立て器で混ぜます。
- ④③を型に流し、170℃に温めたオーブンで約40分焼いて出来上がり。

☆ワンポイントレッスン

③の卵は湯せんにかきながらとろみがつくまでかき混ぜると、焼き上げた時に卵の生臭さが残りません。