



柏市立保育園給食レシピ



かぼちゃのカップケーキ

☆分量目安☆

マフィンカップ 6 個分

材料名	使用量	切り方等
かぼちゃ	正味 200 g	皮をむいて、大きめに切る。
薄力粉	90 g	
ベーキングパウダー	5 g	
砂糖	30 g	
牛乳	40 g	
溶かしバター	30 g	
粉糖	適量	

《作り方》

※オーブンは180℃で予熱する。

- ① かぼちゃは皮をむいて、やわらかくなるまで茹で水気をしっかり切り、ペースト状につぶす。
- ② 小麦粉とベーキングパウダー、砂糖を合わせてふるい、牛乳、溶かしバター、①を混ぜ合わせる。
- ③ ②をカップに流し入れ、180℃のオーブンで約20分程焼く。
- ④ 粗熱がとれたら粉糖をかける。

(温度と焼き時間はオーブンに合わせて調節する。)

※かぼちゃの品種により、生地仕上がりが固い場合があるので、牛乳を加えゆるい生地にする。

～ポイント～

少量の生地を別に取り分け、少量の水で溶いたココアと混ぜてココア生地を作り、上に絵を書いて焼いてもかわいらしいです。

