野菜と気づかず野菜を摂れるかも！

# かぼちゃケーキ

**<栄養成分>（1人分）**

| | |
|---|---|
| エネルギー | 173kcal |
| タンパク質 | 4.1g |
| 脂質 | 7.5g |

**<材料>（4人分）**

〇かぼちゃペースト…100ｇ
〇牛乳…25ｇ
〇有塩バター…20ｇ
〇砂糖…18ｇ
〇卵…60ｇ
〇薄力粉…60ｇ
〇ベーキングパウダー …4ｇ
〇チョコチップ…15ｇ
〇マドレーヌカップ…4枚

（学校ではかぼちゃペーストを使いますが、
かぼちゃをふかして潰しても同じレシピで作れます。）

**<作り方>**

①小麦粉とベーキングパウダーは混ぜてふるう。
②バターは湯煎して溶かしておく。
③かぼちゃペースト、牛乳、バター、砂糖、卵を粉に加えて混ぜ合わせる。
（牛乳は生地の固さをみて調整しながら加えます。）
④カップに流し入れ、チョコチップを上にのせる。
⑤オーブンで焼く。
（学校では180℃で15分焼きました。）