



オープン調理

材料 (1ホール)

かぼちゃ	...	300g
バター	...	50g
三温糖	...	30~50g
卵黄	...	2個分
卵	...	2個
牛乳	...	60cc
生クリーム	...	60cc
レモン汁	...	15cc
塩	...	少々
ナツメグ	...	少々
ブランデー	...	20cc
小麦粉	...	5g
強力粉	...	15g
ベーキングパウダー	...	小さじ2/3

【飾り用】

かぼちゃ	...	100g
三温糖	...	15g

下準備

- 1 ビタクラフトの鍋に種を除いたかぼちゃ(300g)はと水50cc(分量外)を入れて中火にかける。蒸気が上がりペーパーシールがかかれば弱火にして竹串を刺してスツとおる位まで茹でて、つぶして冷ましておく。甘味が足りなければ砂糖(分量外)を少々加えておく。
- 2 飾り用のかぼちゃは種を除き、皮をつけたまま厚さ3mmにスライスし、三温糖をふりかけておく。
- 3 ビタクラフトの鍋の底と側面に、バター(分量外)を薄く塗りクッキングシートを底に貼る。



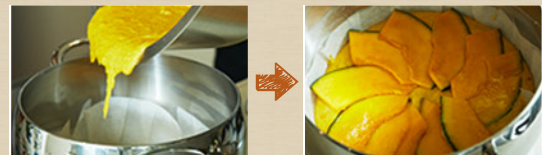
作り方

- 1 室温にもどしたバター(50g)をよく練り、三温糖(30~50g)を加えてよく混ぜ、卵黄と卵を少しずつ加え、牛乳、生クリーム、レモン汁、塩、ナツメグ、ブランデーを加えて混ぜ合わせる。



- 2   ①に下準備した①のかぼちゃを加え、さらに小麦粉、強力粉、ベーキングパウダーを振るいかけながら加え、さっくりと混ぜ合わせる。

- 3 下準備した③の鍋に②の生地を流し込み、上にスライスした②のかぼちゃを放射状に並べる。



- 4 フタをして極弱火で約30分焼く。中心を竹串で刺して何もついてこなければ焼き上がり。鍋から取り出し、ケーキクーラーなどにのせて冷ます。

順番に入れて混ぜるだけ
簡単お菓子作り!

ワンポイントアドバイス

お菓子作りが初めての方には、順番に入れて混ぜるだけの簡単に出来るフランがおすすめ。
焼き時間は、ご家庭の火加減、室内温度などで違ってくるので、良い匂いがしてきたら(最低でも25分以上経過後)、フタを少し開けてケーキの表面が乾いているか確認してください。乾いていれば焼き上がりです。

ビタクラフト料理講師 後藤麻里

