

# かぼちゃパウンドケーキ

ソフトなふんわりかぼちゃのケーキ



材料(15cm×15cm のスクエア型)

かぼちゃ(蒸したもの)	……	100g
砂糖	……	50g
なたね油	……	大さじ 2
豆乳	……	50ml
りんごジュース	……	大さじ 3
米粉	……	80g
アーモンドプードル	……	30g
ベーキングパウダー	……	小さじ 2

## 作り方

- 1 米粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーはボウルに入れてよく混ぜておく。
- 2 かぼちゃは、皮をむきレンジや蒸し器で柔らかくして、フォークでつぶしておく。
- 3 かぼちゃに砂糖、なたね油、豆乳、りんごジュースを順に入れてよく混ぜる。
- 4 3 に 1 を入れてよく混ぜ、型に入れる。
- 5 180℃に温めたオーブンで 25 分焼く。