

おいしい給食レシピ

かぼちゃのカップケーキ

デザート



ざいりょう こぶん
材 料 (10個分)

・ホットケーキミックス	200g
・ <small>どうにゅう</small> 豆乳	200ml
・バター	50g
・かぼちゃ	50g
・チョコチップ	50g
・75mlマフィンカップ	10個

つくりかた <作り方>

- ① かぼちゃを耐熱容器に入れて、ふんわりラップをして電子レンジ600Wで5分加熱する。
- ② フォークなどでかぼちゃをつぶす。
- ③ ボウルにホットケーキミックスと豆乳をいれてよくかき混ぜる。
- ④ しっかりと混ぜたら、溶かしたバターと②のかぼちゃを入れてよく混ぜる。
- ⑤ 最後にチョコチップをくわえたら、生地のできあがり。
- ⑥ マフィンカップの2/3まで生地を流し入れ、170℃のオーブンで15分～20分焼いてできあがり。



POINT



かぼちゃの代わりに、溶かしたチョコレートを入れてバレンタインなどに作っても楽しいですいろいろアレンジしてみてください。