

<作り方>

- ① かぼちゃは皮と種を取り、一口大に切ってレンジにかけて（約5分）柔らかくして良くつぶす。
- ② ボウルに卵を溶きほぐし砂糖を加えて混ぜ、溶かしたバターを加えて更に混ぜ合わせる。
- ③ に振るった小麦粉、ラム酒、①のかぼちゃを入れて良く混ぜ、マフィンカップに入れて170℃のオーブンで15～20分焼成する。
- ④ 冷めたら生クリーム、カボチャの種を飾る。

## かぼちゃケーキ

<材料(マフィン型 4 個分)>

かぼちゃ	150g	バター	20g
卵	1 個	薄力粉	30g
砂糖	35g	ラム酒	小さじ 1
生クリーム	50cc		
砂糖(仕上用)	5g	かぼちゃの種	適量

