

\*おいしい給食レシピ\*

# かぼちゃのカップケーキ



ざいりょう	こぶん	
<b>材 料 (10個分)</b>		
・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。



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。