

かぼちゃのカップケーキ

【材料 16個分】

- かぼちゃ 1/8個(140g)
- にんじん 小1本(50g)
- バナナ 1本(80g)
- ヨーグルト 30g
- 牛乳 50g
- 無塩バター 120g
- 砂糖 100g
- 卵 (L) 1個
- 薄力粉 230g
- ベーキングパウダー 5g

【作り方】

1. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。バターを常温に戻す。
2. かぼちゃを8mm角に切り、電子レンジで加熱する。
(かぼちゃの1/3は上にトッピングするために残す)
3. にんじんとバナナをミキサーでピューレ状にする。
4. バターを練りながら砂糖を加えて白くふわっとなるまで混ぜ、卵を少しずつ加える。
5. ふるった薄力粉とベーキングパウダーの半量を加えてさっくりと混ぜる。
6. 牛乳・ヨーグルトを加えて混ぜ、3. を加えて混ぜる。
7. 残りの薄力粉とベーキングパウダーを加えて混ぜ、かぼちゃを2/3を加えて混ぜ、カップに8割程度まで入れる。
8. 残り1/3のかぼちゃを上に乗せ、180℃のオーブンで25分焼いて完成。