



# 蔵の匠カボチャのパウンドケーキ



1. カボチャを約1/6にカットして、種とワタを取ったら茹でて（または蒸かして）、皮を取り除く。
2. 1をブレンダーと一緒にフードプロセッサーにかける。



3. 卵を卵黄と卵白に分ける。



4. ボールに常温でやわらかくしたバターを入れて泡立器で混ぜる。砂糖約1/3を加えて白っぽくなるまで混ぜたら卵黄を加えてさらに混ぜる。



5. 卵白を泡立器で混ぜながら残りの砂糖を数回に分けて加え、角が立つまで泡立てる。



6. 4に2とバニラオイルを加え混ぜ合わせたら、薄力粉と5を交互に少しずつ入れながらゴムベラで切るように混ぜ合わせていく。



7. 型にバターを塗って、クッキングシートを敷く。
8. 6を7の型に底をたたいてならしながら均等に流し込む。
9. 160度のオーブンで約40分焼く。

材料: パウンドケーキ型(20.5 x 7.8cm) 2本分  
蔵の匠カボチャ 約1/6個 (正味約250g)  
バター 200g  
薄力粉 260g (フルイにかける)  
ベーキングパウダー 5g (薄力粉に混ぜる)  
砂糖 200g  
卵 5個  
バニラオイル 数滴  
ブレンダー 大3  
バター 少々 \*クッキングシート用  
粉砂糖(溶けにくいタイプ) 適量 \*トッピング用