

メニュー名

## かぼちゃのパウンドケーキ

学校名: 北海道弟子屈高等学校

氏名: Hさん

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～  
私からのメッセージ

お菓子に合うかぼちゃを使って、いつもお世話になっている家族や友達に、感謝の気持ちを込めてつくりました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
かぼちゃ	400g	1、かぼちゃの種を取り除き、500Wのレンジで5分加熱する	1 90 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
薄力粉	200g	2、かぼちゃの皮を切り、中身を潰す	
砂糖	120g	3、2に無塩バターを入れ、なじんだら、薄力粉、砂糖、ベーキングパウダー、卵を入れる (薄力粉は入れる前にふるっておく)	
ベーキングパウダー	10g	4、型に入れ、170℃のオーブンで50分焼く	
卵	4個	5、焼き上がった後少し冷まし、シュガーパウダーを適量ふりかけて完成	
シュガーパウダー	適量		