



かぼちゃのしっとりケーキ

材料

1・かぼちゃ	300 g
2・砂糖	60 g
3・生クリーム	200 c c
4・たまご	2個
5・小麦粉	30 g
6・BP（ベーキングパウダー）	小1

1. かぼちゃをゆで、やわらかくなったらつぶす。
2. 1に2から6までの材料を番号順に混ぜる・・・少しずつなめらかに
3. 炊飯釜の内側にサラダ油を塗り、2を入れる
4. 炊飯スイッチを押す、1回でまだ柔らかいときはもう一度炊飯スイッチを押す、しばらく保温にしておいて表面が乾いたらお皿に出す（お皿に逆さにのせる）

