

食材2つだけ!

かぼちゃ

×

バター

調理時間

20分

かぼちゃ風の見た目がかわいい秋スイーツ スイートパンプキン

材料 (8個分)

かぼちゃ…………… 1/6個

(正味300g程度)

バター…………… 20g

砂糖…………… 大さじ1~好みで

卵黄(あれば)…………… 1個

1 材料を切る

かぼちゃはワタと種を取り除き、皮をむいてひと口大に切る(皮は捨てない)。耐熱ボウルに入れてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで5分加熱する。熱いうちに麺棒やマッシャーで潰し、バターと砂糖を加える(砂糖の量はかぼちゃの甘さと好みで調整する)。

2 かぼちゃの形を作る

粗熱が取れたら8個に分けて丸め、かぼちゃの形になるようにバターナイフなど使って筋をつける。なお、かぼちゃの水分が少なくひとまとまりにならない場合は、牛乳か水(分量外)を入れて丸めやすいかたさに調整する。皮の部分を小さく切り、かぼちゃのヘタをつける。

3 焼く

卵黄に水大さじ1(分量外)を加えて溶き、2に塗る。750Wのトースターで焼き色がつくまで焼く(7~8分程度)。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索