



## ねっとり！カリカリ！皮ごと南瓜のミルフィーユケーキ



### 材料（1ホール分）

材 料 名	分量
南瓜	600 g (1/2)
薄力粉	100 g
無塩バター	80 g
砂糖	60 g
たまご	120 g (2つ)
ベーキングパウダー	2 g
粉砂糖	適量

### 作り方

- ① バターを常温にもどす。
- ② 18 cmホール型にクッキングシートをしく。
- ③ 南瓜は種とわたをスプーンで取り除き、1/2カットをさらに半分にし、皮付きのまま0.5 cmの薄切りにする。そのうち200gはさらに細切りにする。
- ④ ホール型に薄切りにした南瓜を互い違いに5, 6段敷きつめる。
- ⑤ オーブンは170度に予熱しておく。
- ⑥ ボールにバター、砂糖、たまごの順で泡だて器で混ぜる。
- ⑦ ⑥に薄力粉とベーキングパウダーを振るい入れ、ゴムベラで混ぜ合わせる。バターの粒がなくなるまで練り混ぜる。
- ⑧ 南瓜を並べた型に⑦を流し入れ、その上に細切りの南瓜を全体に散らばせる。軽く生地に押し付ける。
- ⑨ 170度のオーブンで45分焼く。
- ⑩ オーブンから取り出し、粗熱が取れたら粉砂糖を振る。