

さつまいもとかぼちゃのカップケーキ



▼材料（5cm ココット型 4 個）

- さつまいも …100g
- かぼちゃ …100g
- クリームチーズ …30g
- 砂糖 …30g
- 卵 …1 個
- A：
 - ・薄力粉 …60g
 - ・ベーキングパウダー …小 1/2
- ブレンダー …大 1

▼作り方

- ① さつまいもとかぼちゃは皮付きのままのさいの目切りにし、水から茹でる。
- ② クリームチーズを柔らかくし、砂糖を加えて白っぽくなるまですり混ぜる。
- ③ 溶いた卵を数回に分けて加えて混ぜる。
- ④ Aを入れサックリ混ぜ、①とブレンダーを混ぜる。
- ⑤ ココット型に入れ、180度のオーブンで30分程焼く。