



ごま餅とかぼちゃのもちもちパン

～発酵いらずのポンデケージョ風パン。レンジで生地を作って焼くだけ♪～

レシピ監修：郷土料理研究家 井部真理

材料（約 15 個分）

ごま餅 2 切

牛乳 20 cc

かぼちゃ 1/4 個(300g)

バター 40g

粉チーズ 大さじ 4

きび砂糖 大さじ 1

天然塩 小さじ 1

卵 1 個

薄力粉 150g

サラダ油 適量

作り方

- ①かぼちゃは皮を半分くらい剥き、小さく切って、（ラップをして）レンジで約 7 分加熱して火を通す。
- ②①に熱いうちにバターときび砂糖を加え、かぼちゃを潰しながら混ぜる。
- ③②に溶き卵を 1/3 量ませ、なじんだら残りも混ぜる。
- ④薄力粉と粉チーズと天然塩をビニール袋に入れて振り、3 回に分けて混ぜる。
- ⑤レンジ可能の容器にごま餅と牛乳を入れ、ラップをしてレンジで約 2 分加熱して火を通し、餅を生地に加えてこねる。
- ⑥残った牛乳は⑤の生地の表面にまぶす。
- ⑦手に油をつけて、⑤の生地を小さく丸めてオーブンの天板に並べる。
- ⑥⑦を 200℃ に温めたオーブンで約 20 分こんがり焼いたらできあがり♪
☆トースターやグリルでも OK ! (焦げすぎそうなときは途中アルミ箔をのせ、約 10 分焼いてくださいね。)