

ズッキーニがとろけたよ!

上郡町東町公民館料理部会
(兵庫県 JA兵庫西管内)



スイーツ部門
優秀賞

●材料

小麦粉……………90g
上白糖……………70g
ズッキーニ……………70g
サラダオイル……………50mL
卵……………1個
ベーキングパウダー……小さじ1/3



ズッキーニが
とろりと溶けるような
食感になりました
ふんわりした
生地が
たまりません

●作り方

- ①小麦粉にベーキングパウダーを入れ、2回ふるいにかける。
- ②上白糖は1回ふるいにかける。
- ③ズッキーニはイチヨウ型に小さく切る。
- ④卵はしっかりと泡立て、②の上白糖を3回に分けて入れて、さらに泡立てる。
- ⑤④に①の小麦粉を3回に分けて入れ、さっくりと混ぜる。
- ⑥⑤にサラダオイルと③のズッキーニを加えて、しっかり混ぜ合わせる。
- ⑦パウンド型に紙をひいて、⑥の生地を流し込んで180度で熱したオーブンで約40分焼く。

ふわふわだね～
きれいに
焼けてる!



>>調理時間 約60分