かぼちゃ de パウンドケーキ

主人が買って来たかぼちゃが冷蔵庫で悲しそうにしていたので、かぼちゃで何か作れないかな～と思い、久しぶりにパウンドケーキを作ってみました♪

材料

かぼちゃ（わた、種、大体の皮を取り除いて）　240ｇ
バター　60ｇ
甜菜糖　50ｇ
卵　2個
バニラエッセンス　（あれば）5滴
米粉　100ｇ
ベーキングパウダー　5ｇ
レーズン　30ｇ

作り方
① かぼちゃを約2-3センチ角に切る。耐熱容器に切ったかぼちゃと水大さじ1（分量外）を入れ、電子レンジ600ｗで5分半～6分加熱する。
②①のかぼちゃが温かいうちにフォークで細かく潰す。
③別の耐熱容器にバターを入れ、電子レンジ600ｗで40～50秒加熱して大体溶けたら、②と合わせて泡立て器で混ぜる。
④③に甜菜糖・卵・バニラエッセンスを順番に入れよく混ぜ、さらに米粉とベーキングパウダーを加えて泡立て器である程度混ぜる。
⑤ レーズンを荒目に刻んで、④に入れてある程度混ぜる。オーブンを170度に予熱開始する。
⑥ お好きなパウンドケーキ型に⑤を流し入れて、オーブン170度で40分焼く。
⑦ 粗熱が取れたら、早めに切って食べるとふわふわです。ラップで包んでしばらく冷ましてから切って食べるとしっとりです。

追記
バニラエッセンスなしでも、レーズンなしでも大丈夫です。
米粉が好きなので使いましたが、薄力粉でも出来ると思います。
お砂糖の種類はお好きなのをどうぞ～！
焼きたてふわふわでも、冷ましてしっとりでも、どちらも美味しいですよ♡