

## かぼちゃのマーブルブラウニー

今日で10月最終日、ハロウィン。かぼちゃの美味しい季節の到来です。そこで、今回はハロウィンに因んだ少し大人感覚のマーブルブラウニーをつくってみました。右の写真はわが家の玄関飾りです。



## 【材料】

かぼちゃ	100g
板チョコレート(ビター)	100g
バター	50g
卵	2個+1個
砂糖	30g+20g
ホットケーキミックス	70g
クリームチーズ	100g



## 【つくり方】

0. バター、クリームチーズを室温に戻しておく。オーブンを200℃に予熱しておく。かぼちゃは種を取って皮を切り落とし、ひと口大に切っておく(皮はオーブントースターで焼いておやつに)。
1. チョコレートを小さく刻み、50℃の湯煎にかけて溶かす。そこにバター50gを入れ、溶けたら湯煎からはずす。
2. 1に砂糖30gを入れて溶かし混ぜる。さらに、ホットケーキミックス70gを入れて、ダマが残らないように混ぜる。
3. ひと口大に切ったかぼちゃを容器に入れ、ラップをかけて600wの電子レンジで3～4分程度加熱する。取り出したらマッシャーを使って丁寧につぶす。
4. 常温に戻したクリームチーズ100gに砂糖20gを加え、よく混ぜ、ここに3を加え、最後に卵1個を加えて馴染ませる。
5. クッキングシートを敷いたスクエア型にブラウニー生地 of 8割程度入れ、その上から4のかぼちゃクリームを入れて平らにする。最後に残ったブラウニー生地を適当に散らし、竹串などを使って混ぜてマーブルになるようにする。
6. 180℃のオーブンで25分焼いたらでき上がり。