# かぼちゃとチーズのロールパン



| 材料 | (4人分) |
|---|---|
| ホットケーキミックス | 200g |
| バター又はマーガリン | 10g |
| かぼちゃ(冷凍でもよい) | 140g |
| クリームチーズ | 60g |
| 砂糖 | 大さじ1 |
| 薄力粉 | 大さじ1 |

## 作り方

1. ホットケーキミックスとバターをカードで切るようにまぜ、さらに指でなじませる。
2. 解凍したかぼちゃを潰しながら(1)に加え混ぜる。
3. 水分が足りなければ、様子をみながら少しずつ加え、ひとまとまりにする。
4. 室温に戻したクリームチーズに砂糖と薄力粉をよく練り混ぜる。
5. ラップの上に(3)を5mmほどにうすくのばし(4)をぬる。端1cmはひかえる。
6. ラップを前にひっぱるようにクリームをぬった生地をまく。
7. 2cm幅に切ってアルミホイルを敷いたクッキングプレートに並べる。
8. 両面焼グリルを(上火、下火・強)3分予熱して、(上火、下火・弱)で5分焼いてできあがり。

冷凍かぼちゃは解凍して、クリームチーズは室温に戻しましょう。