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。