

いちごのケーキ

小麦粉を使っていないスポンジのいちごのケーキ



材料 (20cm×20cm の天板)

上新粉	170g
白玉粉 30g
砂糖 80g
ベーキングパウダー 大さじ1
豆乳	200ml
りんごジュース 80ml
<クリーム>
コーンスターチ 30g
上新粉 20g
砂糖 50g
豆乳 400ml
バニラエッセンス 少々

作り方

- 1 ボウルに白玉粉を入れ、泡立て器ですりつぶし、豆乳を100ml 入れつぶつぶなくなるまでよく混ぜる。オーブンを200℃に余熱しておく。
 - 2 別のボウルに上新粉と砂糖、ベーキングパウダーを入れ混ぜておく。
 - 3 2に1、残りの豆乳、りんごジュースを入れよく混ぜる。
 - 4 天板にオーブンシートをしき、生地を流し入れ、オーブンで15分焼き、さましておく。
 - 5 クリームを作る。耐熱ボウルにコーンスターチ、上新粉、砂糖を入れ混ぜ、さらに豆乳を加えてよく混ぜる。
 - 6 電子レンジ500Wで2分加熱する。取り出してよく混ぜる。
 - 7 さらに3分加熱し、取り出して混ぜ、最後に1分30分加熱し、よく混ぜて、バニラエッセンスで香りをつける。バットなどに広げて、クリームの表面に密着させるようにラップをし、粗熱をとる。
 - 8 4のケーキ生地を食べやすい大きさに切り、クリームを塗り、上にいちごを飾ってできあがり。
- ・白玉粉は、少しずつ水分を加えるとつぶが残りにくくなめらかに混ぜられます。
 - ・いちご以外の季節の果物をのせてもよいでしょう。