マンゴーケーキ

鮮やかな黄色いケーキ、小さなパウンド型に入れてかわいらしく仕上げました

材料（小さなパウンドケーキ型５個分）

上新粉	・・・・・・	１００g
ベーキングパウダー	・・・・・・	小さじ１
豆乳	・・・・・・	７０ml
マンゴージュース	・・・・・・	６０ml
なたね油	・・・・・・	大さじ２
砂糖	・・・・・・	５０g
マーマレード	・・・・・・	大さじ１
塩	・・・・・・	ひとつまみ
ドライマンゴー	・・・・・・	２０g
マーマレード（仕上げ用）	・・・・・・	適量

作り方

1 ボウルに上新粉とベーキングパウダーを入れて泡立て器で混ぜておく。
　オーブンは１７０℃に余熱しておく。

2 別のボウルに、豆乳、マンゴージュース、なたね油、砂糖、マーマレード、塩を入れ泡立て器で混ぜる。

3 ドライマンゴーは粗みじん切りにする。

42 に 1 と 3 を入れ混ぜ合わせる。

5 生地を型に流し入れオーブンで３０分程度焼く。

6 焼き上がったらマーマレードを表面に塗る。