

# ゆずジャムケーキ

ゆずの香がさわやかです



材料 (130mm×55mm×40mm パウンド型)

米粉	……	60g
コーンスターチ	……	20g
砂糖	……	20g
ベーキングパウダー	……	小さじ1
ゆずジャム	……	大さじ1と1/2
豆乳	……	90ml

## 作り方

- 1 ボウルに米粉、コーンスターチ、砂糖、ベーキングパウダーを入れてよく混ぜておく。
- 2 別のボウルにゆずジャムと豆乳を入れて混ぜておく。
- 3 1、2 を合わせてよく混ぜる。
- 4 3 をパウンド型に入れ 180℃に温めたオーブンで 20～25 分焼く。

・コーンスターチを入れると少し軽い食感に。