

もちきなこケーキ

もち粉でつくる和風ケーキ



材料(130mm×55mm×40mm パウンド型)

もち粉		150g
きなこ		50g
砂糖		40g
ベーキングパウダー		小さじ 1
なたね油		大さじ 1
豆乳		300ml
甘納豆		50g

作り方

- 1 ボウルにもち粉、きなこ、砂糖、ベーキングパウダーを入れてよく攪拌する。
- 2 別のボウルになたね油と豆乳を入れて攪拌する。
- 3 1 に 2 を合わせてよく混ぜ、最後に甘納豆を入れパウンド型に入れる。
- 4 180℃に温めたオーブンで約 25 分焼く。