

コーンクリームケーキ

コーンスープを食べているようなクリーミーなケーキ



材料(パウンド型 5.5cm×7cm×16.5cm)

コーンフラワー	……	50g
米粉	……	60g
ベーキングパウダー	……	小さじ1
塩	……	ひとつまみ
砂糖	……	大さじ2
豆乳	……	200ml
クリームコーン	……	80g
オリーブオイル	……	大さじ1

作り方

- 1 コーンフラワー、米粉、ベーキングパウダー、塩をボウルに入れ泡立て器でかき混ぜておく。
- 2 砂糖、豆乳、クリームコーン、オリーブオイルはよく混ぜ合わせておく。
- 3 2 に 1 を入れてよく混ぜ合わせる。
- 4 型に 3 を入れて 200℃で 20 分焼く。