

味噌むしケーキ

みそとくるみが香ばしい素朴なお菓子です



材料(14×11cm 流し缶)

米粉	80g
長いも	100g
水	50ml
砂糖	50g
みそ	大さじ 1
くるみ	50g

作り方

- 1 長芋はすりおろす。くるみを刻んでおく。
- 2 ボウルに 1 の長芋、水、砂糖、味噌を入れよく混ぜる。
- 3 2 がなめらかになったら、米粉とくるみを加えて混ぜる。
- 4 クッキングシートを敷いた流し缶に入れて表面を平らにならす。
- 5 強火で熱した蒸し器で 20 分程度、串をさして、何もつかなくなるまで蒸す。
- 6 好きな形に切っていただく。