

おからマロンケーキ

おからと米粉でもちもちケーキ



材料(4人分)

生おから	200g
米粉	50g
甘酒	200ml
ベーキングパウダー	小さじ1
水	100ml
砂糖	30g
栗の甘煮	10個
甘煮シロップ	80ml

作り方

- 1 栗の甘煮は小さく刻む。
- 2 ボウルにおから、米粉、ベーキングパウダーを入れて混ぜる。
- 3 別のボウルに、甘酒、シロップ、砂糖を入れ混ぜる。
- 4 2、3 を合わせ、よく混ぜ、栗の甘煮を加えさつと混ぜる。
- 5 オーブン皿にオーブンシートをしき、4 を流し入れる。
- 6 180度のオーブンで30-40分焼く。
- 7 生地が冷めたら食べやすい大きさに切る。