

おから餡ケーキ

パウンド型で薄く焼いたしっとり生地ケーキです



材料(18cm パウンド型)

米粉		100g
ベーキングパウダー		小さじ 1
豆乳		200ml
おから		100g
こしあん		50g
砂糖		80g

作り方

- 1 おからはレンジ 500W で 2 分加熱して水分をとばし、冷ましておく。パウンド型にはクッキングシートをしいておく。
- 2 ボウルにおから、豆乳、砂糖を入れてよく混ぜておく。
- 3 2 に米粉、ベーキングパウダーを入れさっくり混ぜる。
- 4 3 にこしあんを入れうっすらとマーブル状になるくらいに軽く混ぜる。
- 5 型に流し入れ、表面を平らにならす。
- 6 180℃のオーブンで 30 分焼く。