

こまつなケーキ

・薄力小麦粉 150g

・ベーキングパウダー 8g

・バター 60g

・砂糖 60g

・たまご 80g

・こまつな 100g

・牛乳 50g

・生クリーム 15g

・粉砂糖 少々

- ① 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるいにかける。
- ② こまつなは柔らかくゆでて、牛乳、生クリームと一緒にミキサーにかける。
- ③ バター、砂糖、たまごをボウルにいれよく混ぜる。
- ④ ③のボウルに②を入れて混ぜ、混ぜたら①も加えてよく混ぜる。
- ⑤ 鉄板や、カップに④の生地を流して180度で20分オーブンで焼く。

