

こまつなケーキ

【材 料】

こまつな	60g
(茹でて固くしぼったもの)	
小麦粉	140g
ベーキングパウダー	8g
たまご	M2個
砂糖	50g
牛乳	50g
バター	25g
パウンド型	21×8×6cm

- ＜準備＞
- ・オーブンを180℃に予熱しておく。
 - ・小松菜はたっぷりのお湯でゆでて冷まし、固く絞る。
 - ・パウンド型にクッキングシートを敷いておく。
 - ・卵は室温に戻しておく。
 - ・バターは溶かしておく。
 - ・小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- ① 卵と小松菜と一緒にミキサーにかける。
ブレンダーも可能。
- ② 溶かしたバターと砂糖をよく混ぜておく。そこに①を少しづつ入れて混ぜる。牛乳も入れてさらに混ぜる。
- ③ ふるっておいた小麦粉とベーキングパウダーを入れ、ヘラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ④ 型に流し入れ、170℃のオーブンで40-45分焼く。
焼きあがったら型から出して粗熱をとり、完成！