

# 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＞ ・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  
少しずつ入れて混ぜる。牛乳も入れてさらに混ぜる。
- ③ ふるっぺ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！