

# こまつなケーキ

【材 料】(パウンドケーキ型1台分)

小麦粉	170g
ベーキングパウダー	10g
たまご	M3個
砂糖	60g
牛乳	60g
バター	30g
小松菜	1～2株

粉糖 適量

※バターと卵は室温に戻しておく。



- ① 小麦粉とベーキングパウダーを、合わせてふるう。
- ② 小松菜はお湯で茹でて、絞る。
- ③ 小松菜は包丁で細かく刻む。  
※ミキサーがある場合は、荒く刻んだ小松菜と牛乳を一緒にミキサーにかけ、ペーストにしてもよい。
- ④ 室温に戻したバターをクリーム状になるまで混ぜる。  
砂糖を2回に分けて入れ、混ぜる。
- ⑤ 卵を2回に分けて入れ、その都度混ぜる。
- ⑥ 牛乳、小松菜を入れてよく混ぜる。
- ⑦ バターを薄く塗ったパウンドケーキ型に生地を流しいれて、ヘラで生地を平らにならす。
- ⑧ 170℃に温めたオーブンで、40分焼く。  
焼き始めて10分経ったら取り出し、真ん中に切り目を入れて、再度オーブンに戻し焼く。
- ⑨ 焼きあがったら粗熱を取り、切り分けてから粉糖をふって完成。