

米粉の和風ケーキサレ



考案：今別府 靖子（料理研究家）

■材料（7cm×17cm のパウンド型 1 台分）

米粉	100 g	きんぴらごぼう	30g
ベーキングパウダー	小さじ 1	アスパラガス	1 本
卵	2 個	パプリカ	1/4 個
米油	大さじ 1		
豆乳	100ml		
味噌	大さじ 1		
粉チーズ	大さじ 2		

■作り方

- ① きんぴらごぼうはざく切りにしておく。アスパラガスは根元の硬い部分を切り落として 1cm の長さに切り、穂先は縦半分に切る。パプリカは細切りにする。
- ② ボウルに卵を溶いたら米油を加えてハンドミキサーでよく泡立て、豆乳、味噌、粉チーズを加えて混ぜ合わせる。
- ③ 米粉、ベーキングパウダーを合わせて②に加え、粉が全体になじむまでよく混ぜたら、①の具材の 2/3 を加えて全体をさっくりと混ぜ合わせる。
- ④ オーブンシートを敷いたパウンド型に③を流し入れて平らにならし、残り 1/3 の①を彩りよくのせ、180 度のオーブンで約 30 分焼く。
- ⑤ 焼き上がったら粗熱をとって切り分ける。