

「味噌コーンパウンドケーキ」



●材料●

バター	100g
きび砂糖	100g
卵	2個
米粉	80g
アーモンドプードル	20g
ベーキングパウダー	4g
赤味噌	10g
コーンミール	40g

●作り方●

※オーブン予熱180℃

※パウンド型にクッキングシート敷く

- ① ポマード状のバターにきび砂糖を入れホイッパーでよくすり混ぜる。
- ② 溶き卵を数回に分けて入れ分離しないように混ぜる。
- ③ 米粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーを入れゴムベラで混ぜる。

- ④ ③の生地を2等分にし、片方に赤味噌、もう片方にコーンミールをいれ混ぜる。赤味噌は少量生地をとって混ぜ、戻すとダマになりにくい。
- ⑤ 2種類の生地を型に入れる。軽く混ぜてマーブルにしても良い。
- ⑥ 180℃のオーブンで約15分、160℃に温度を落とし約35分焼き、竹串を刺して何もついてこなければ焼き上がってます