

おからケーキ

(材料) 4人分

• 生おから	40g
• レーズン	15g
• 小麦粉	50g
• ベーキングパウダー	2g
• 砂糖	20g
• 牛乳	50g
• バター	30g



(作り方)

- ① 小麦粉、ベーキングパウダーをふるう。バターは常温にしておく。
- ② ボウルにバター、砂糖を入れてすり混ぜる。
- ③ ②に生おからを入れ、混ぜやすいように牛乳を加えて混ぜ合わせる。
- ④ ③にふるった粉類、レーズンを入れて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
固いようなら、分量外で牛乳をさらに足す。
- ⑤ クッキングシートを敷いた天板に④を流し、180℃に予熱したオーブンで15分ほど焼く。
(焼き時間は様子を見ながら調整する)
- ⑥ 食べやすい大きさに等分する。

(ワンポイント)

- 焼く前の生地が固めなので、天板に流すときにならして均等な厚みにして焼く。
- 出来立てより、冷めたほうがしっとりとしていておいしいです☺