



軽食・デザート

まごうどんのケーキ・サレ ～米粉とりんご～

+++++ おすすめポイント +++++

- ・ 軽食で人気の甘くないパウンドケーキ『ケーキ・サレ』にまごうどんを加えることで、ボリュームともっちりした食感を楽しむことができます。
- ・ 地元食材の米粉とりんごを使用しています。
- ・ トーストしてもおいしくいただけます。

18cmパウンド型1台分のエネルギー 1259 kcal
たんぱく質 44.9 g 脂質 67.6 g 塩分 5.3 g

+++++ 材料 (18cmパウンド型 1台分) +++++

☆ 米粉	80 g	《具》	
☆ ベーキングパウダ	3 g	まごうどん(ゆで)	(乾燥:24g) 80 g
☆ 食塩	2 g	りんご	(約1/2個分) 150 g
☆ 粉チーズ	30 g	無塩バター	3 g
☆ ローズマリー	(乾燥) 0.5 g	カマンベールチーズ(約1/2個分)	50 g
● 卵	(2個分) 100 g		
● 牛乳	60 g		
● サラダ油	30 g		

+++++ 下準備 +++++

- ・型にオーブンシートを敷いておく。
- ・オーブンは180℃に予熱する。

+++++ 作り方 +++++

- ① 《具》
まごうどんは3分ゆで、冷水で洗ってザルに上げる。
- ② りんごは皮ごと6mm厚くらいのいちよう切りにし、バターで炒めて冷ましておく。
カマンベールチーズは1.5cm角切りにする。
- ③ ボウルに☆の材料(粉類)をふるい合わせる。
- ④ 別のボウルで●の材料(水分)を混ぜ合わせる。
- ⑤ ③の粉類に④の水分を一度に加えてサックリ混ぜる。少し粉が残るくらいでよい。
- ⑥ 用意しておいた①のまごうどんと②の具を加えてゴムべらでサックリ混ぜる。
- ⑦ オーブンシートを敷いた型に流しいれ、180℃のオーブンで30~40分焼く。
竹串を刺して、何もついてこなければ焼き上がり。
- ⑧ 焼き立ては崩れやすいので、オーブンから出したら5分程度おいてから型を抜く。
※型を抜かずに冷ますと蒸気がこもってふやけてしまうので注意する。

