

イオン三好ショッピングセンター賞



協賛：イオン三好ショッピングセンター

みよしの米粉柿のケーキ

ふうさん

調理時間 25分

材料(2人分)

米粉 (みよし市産)	22g
片栗粉	8g
絹豆腐	10g
ベーキングパウダー	2g
砂糖	8g
油	8g
豆乳	20g
柿 (みよし市産)	16g

作り方

- 1 ボウルに米粉、片栗粉、ベーキングパウダー、砂糖を合わせ入れる。
- 2 柿を細め・短めの短冊きりにする。
- 3 絹豆腐、油をフードプロセッサーに入れて、こまめに回しながら豆乳を少しずつ入れて、乳化させていく。
- 4 オーブンを180度に予熱する。
- 5 1に3を少しずつ混ぜ合わせていく。混ぜ合わさったら、切った柿を混ぜ合わせる。
- 6 5をカップ等に入れてオーブンで11分加熱する。加熱後中心温度を確認し、完成。