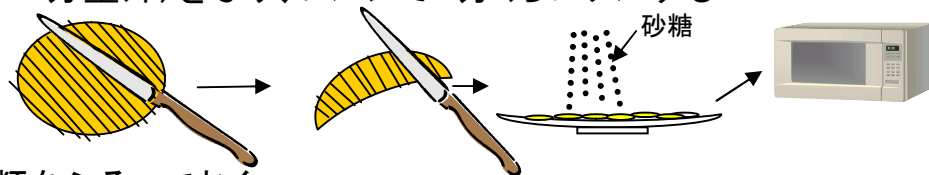


黄桃ケーキ

材料	薄力粉	175g	A	18cmケーキ型 又は デコレーションカップ5号 ↓ ダイソーで2枚入り有
	ベーキングパウダー	小匙1 1/2		
	重曹	小匙1		
	シナモン	小匙1		
	塩	少々		
	砂糖(グラニュー糖)	150g~160g	→ 冷蔵庫から早めに出し常温にしておく	
	サラダオイル	150cc		
	卵(L)	2個 注意		
	黄桃(缶詰)	140g		

作り方 1、オーブンを160度に予熱

2、黄桃を2~3mmにスライス、みじん切りにしてお皿に並べグラニュー糖(大匙1・・・分量外)をふり、レンジで2分くらいチンする



3、Aの粉類をふるっておく

4、砂糖を3に入れて混ぜる

5、サラダオイルを3~4回に分けて注ぎながらゴムベラで混ぜる

6、常温の卵(割りほぐしたもの)を一個ずつ加えて混ぜる

7、2の冷めた黄桃を加えさらに混ぜる

8、ケーキ型に入れて5~6回、トントンとして空気を抜く

9、160度に予熱したオーブンで50分くらい焼く。竹串をさして何もついてこなければ焼き上がり (生焼けのときは時間を追加して焼く)



黄桃を人参のすりおろし
140gに変えて作れば
キャロットケーキに
へ～しん！挑戦してみて！



8月に
卒業しました
新人です