

# おからと山口大根のケーキ

レシピ提供/清住 浩一



## 材料

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| おから・・・80g                | 小麦粉・・・100g |
| たまご・・・2ケ                 | 砂糖・・・90g   |
| 牛乳・・・50cc                | りんご        |
| ベーキングパウダー・・・大さじ1         |            |
| バター(マーガリンでも可)・・・200g     |            |
| 山口大根・・・80g(おろし)、40g(角切り) |            |

## 作り方

### 下ごしらえ

- ・おからはフライパンで油をひかず、パラパラになるまで乾煎りする。
- ・大根はすりおろしと角切りにしておく。りんごは角切りにしておく。
- ・小麦粉とベーキングパウダーは合わせ、粉ふるいで振るっておく。

1. バターを柔らかくなるまで練って、砂糖を加えて白っぽくなるまでよく混ぜ、割りほぐしたたまごを数回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
2. 1.におからと大根を加えて混ぜる。その次に小麦粉、牛乳の順に加えて混ぜ合わせる。
3. 型にオーブンシート(※1)を敷き、2.を流し入れ、角切りにした大根とりんごを入れる。
4. 170度のオーブンで45分焼いて(※2)できあがり。

※1 市販の紙型の場合はシート不要

※2 ガスオーブンでない場合は、50～60分焼く