

こまこめサンドケーキ



米粉を使ったケーキはアレルギー食にも
ピッタリのおやつです
小麦粉とは違った口当たりを楽しんで下さい

材料(1ℓ牛乳パック1つ分)

小松菜	1/3束
米粉(粉末)	130g
砂糖	大さじ4
たまご	M玉2個
バター	60g
ベーキングパウダー	6g
マーマレード	適量

1・小松菜をゆで、フード
プロセッサーで細かく
粉碎しておく



2・米粉とベーキングはふるい
合わせ、バターは溶かして
おく



3・たまごの中に砂糖を入れ
白くもったりするまで
まぜる



4・3の中に1と2を入れ
さっくりまぜあわせる



5・1ℓの牛乳パックを利用して
型を作り、クッキングシート
を敷いた中に流し込む



6・180℃に加熱したオーブン
で約25分間串などをさして
何もつかなくなるまで焼く



7・荒熱がとれたら型から出し
横に切り開く



8・上下の焼き目にジャムをぬ
り焼き目どうしを合わせる



9・お好みの形に切り分けて
出来上がりです



ポイント

焼き目どうしをあわせることで小松菜のきれいな緑をあざやかに見せることができます

死に別れを告げる言葉は、心に残る。死に別れを告げる言葉は、心に残る。