



小松菜のケーキ・サシ

★材料（家庭用パウンドケーキ1台分）★

小松菜（生）	150g	粉チーズ	20g
牛乳	100g	塩	1.6g
卵	100g	コンソメ	2g
砂糖	30g	薄力粉	150g
サラダ油	55g	ベーキングパウダー	4.5g
オリーブ油	15g	粉チーズ（トッピング用）	適量

<下準備>

- ① オーブンを180℃に予熱しておく。
- ② 型に分量外の油を塗るもしくはクッキングシートを敷く。

<調理>

- ① 小松菜の茎を落とし、よく洗う。湯を沸かし、柔らかくなるまで茹でて水気をよく切る。
- ② ミキサーに①と牛乳を入れてペースト状にする。
- ③ 卵をよく溶きほぐし、少しずつ砂糖を入れて混ぜる。
- ④ 油類を入れて混ぜる。
- ⑤ ②と粉チーズ、塩、コンソメを入れて混ぜる。
- ⑥ 薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら入れ、さっくり混ぜる。
- ⑦ 生地を型に流し入れ、トッピングの粉チーズを上からかける。
- ⑧ オーブンで180℃35～40分焼成する。竹串に生地が付かなければ完成。

★ワンポイント★

ミキサーが無い場合はハンドミキサーでも作れます。その場合、小松菜の繊維がより感じられる生地に仕上がります。

絶妙な塩加減が
クセになる一品。
プレゼントにも
ぴったりです★