

# おからケーキ



アルミカップ 5 個分

材料	分量
おから	150 g
卵	115 g (L2 個)
上白糖	50 g
バター	20 g
油	15 ml
ベーキングパウダー	2.5 g
バニラエッセンス	少量
アルミカップ	5 個
(注意) 生地がパサつくようなら、水や牛乳等で調整する。	

(下準備)

- オーブンは 180℃で余熱しておく。

(作り方)

- ① バターは溶かしておく。
- ② ボウル等で、①の溶かしバターと卵、上白糖、油、ベーキングパウダー、バニラエッセンスをよく混ぜる。
- ③ ②におからを加え、もったりするまで、よく混ぜ合わせる。アルミカップに生地を流し込む。
- ④ 約 180℃に温めたオーブンできつね色になるまで 20~30 分焼く。

