

おから緑茶ケーキ!!

おからを使って、
カロリー控えめなのに
栄養たっぷりの
ヘルシーケーキ



材料(18cmパウンド型1個分)

おから	100g	
バター	70g	
砂糖	70g	
卵	2個	
バニラエッセンス	少々 (なくてもよい)	
A	小麦粉	70g
	茶葉	小1
	ベーキングパウダー	小2
	牛乳	大2
サラダ油	少々	

作り方

- ① 茶葉をミルサー等で細かく粉末にする。
- ② バターをクリーム状になるまで練り、砂糖を加えてよくすり混ぜる。
- ③ 卵を溶きほぐし、少しずつ加えて混ぜる。
- ④ おからとバニラエッセンスを加えて混ぜ、Aを加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ⑤ 型にオープンシートを敷く。④を流し入れ、表面を平らにならして180度に予熱したオーブンで30分ほど焼く。