

抹茶のお豆腐ケーキ



材料（4人分）

A	ホワイトチョコレート	…	60g
	牛乳	…	大さじ 1
B	絹豆腐(水切りしたもの)	…	250g
	卵	…	1個
	砂糖		80~90g
C	小麦粉	…	30g
	抹茶	…	大さじ 3
	片栗粉	…	大さじ 1

作り方

- 1) A を耐熱容器に入れて湯せんし、溶かす。
- 2) ボウルに①と B を入れ、ハンドミキサーでよく混ぜる。
- 3) C をふるって②のボウルに加え、ダマがなくなるまでハンドミキサーでよく混ぜる。
- 4) クッキングシートを敷いた型に流し入れ、180度のオーブンで35~40分焼いたらできあがり。



ワンポイント!

抹茶は緑茶の茶葉をすり鉢で粉末にしたものでも代用できるよ！



はなやがいす

JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

