

ほうれん草のふわっとケーキ

材料 (カップ 8 個分)

ほうれん草 (冷凍でも OK)	約 100g
牛乳	100ml
卵	大 2 個
砂糖	60g
サラダ油	大さじ 4
ホットケーキミックス粉	200g



作り方

〈下ごしらえ・準備〉

- ★ ほうれん草はやわらかく茹でて 2~3cm にカットする。
(冷凍なら解凍後そのままでもいい)
- ★ オーブンを 180℃ に予熱する。

- ① ミキサーに牛乳、ほうれん草を入れ 10 秒間混ぜる。次に卵、砂糖を加え 20 秒程更に混ぜる。最後にサラダ油を入れキメが均一になるまで混ぜる。
- ② ①をボールに移しホットケーキミックス粉を入れてヘラで粉っぽさが無くなるまでさっくりと混ぜる。
- ③ ②の生地をスプーンで型に入れる。
- ④ 180℃のオーブンで約 20 分程焼き、クーラーに乗せて冷ます。