

簡単おいしい♪ もものケーキ

缶詰の黄桃を使った
春らしいケーキです。
混ぜて焼くだけの
シンプルな作り方で、
桃もフードプロセッサーで
細かくするので
子ども達も食べやすいです。



【22cm×22cm程度の型】 ※作りやすい分量です ・黄桃缶…固形量が200gくらい のもの ① ・薄力粉…200g ・ベーキングパウダー …10g ・無塩バター…64g ・砂糖…80g ・卵…Mサイズ3個 ★パウンドケーキ型などの型でも 焼けます！シリコン型の場合は 薄く油を塗ってから使用すると 型離れが良くなります。	【下準備】 ・黄桃は汁を捨て、フードプロセッサーで粗い みじん切り状にしておく。 ・①をビニール袋に計り入れ、袋を振っておく。 ・無塩バターは計って常温に戻しておく。 ・卵は割りほぐし、溶き卵にしておく。 ・オーブンを180℃に予熱する。 【作り方】 ①ボウルに無塩バター、砂糖を入れ、白っぽい クリーム状になるまで泡立て器で混ぜる。 ②①に卵を3回ほどに分けて入れ、都度よく混ぜる。 刻んだ黄桃を加えさらに混ぜる。 ③②に①の粉類を加え、ダマがなくなるまで さっくり混ぜる。 ④クッキングシートを敷いた型に③を流し入れ、 180℃35分ほど焼く。竹串などを刺して 生地がつかなくなったら焼き上がり。 粗熱が取れたら切り分けて完成！
--	--