

白花豆のケーキ

栄養士協議会
調理講習会
のレシピより

【材料】	【6人分】	備考・下準備
するりん白花	210g	給食会物資:解凍し、室温に戻しておく
バター	18g	湯せんで溶かしておく
小麦粉	18g	ふるっておく
砂糖	50g	
卵	60g	L玉1個
生クリーム	36ml	室温にしておく
アーモンドスライス	適量	

<作り方>

- ① 卵を割りほぐし、砂糖を少しずつ加えながらしっかりと泡立てる。
- ② 「するりん白花」と生クリームを混ぜ合わせる。
- ③ ②に①を加え、泡をつぶさないように混ぜ合わせる。
- ④ 小麦粉を加えてさっくり混ぜ合わせ、粉っぽさがなくなったところに、最後にバターを加えて混ぜる。
- ⑤ 5等分して、マドレーヌカップに入れ、表面にアーモンドをのせる。
- ⑥ オーブンに入れて約25分間焼く。

