

鹿角づくしケーキ・サレ



材料：21cm パウンド型 1 台分

・ 淡雪こまち微粉米粉	120g	・ 鹿角産枝豆 むいたもの	80g
・ ベーキングパウダー	小さじ 1	・ 八幡平ポークウィンナー	3 本
・ 卵	3 個	・ 塩	小さじ 1/2
・なたね油	50cc	・ 黒胡椒	少々
・ 無調整豆乳	50cc		

- ・なたね油は鹿角産ジュエリードロップを使用。ひまわり油でも可能。ない場合は一般の菜種油、もしくはサラダ油で代用
- ・オーブンは180度に温めておく。
- ・冬に作る場合枝豆は夏場のうちに茹でて鞘から取り出し冷凍保存しておく。

- ①米粉とベーキングパウダーを合わせよく混ぜる。
- ②ボールに卵を割り入れ、菜種油、塩、胡椒を加え泡立て器でよく混ぜる。
- ③豆乳と枝豆の半量をミキサーにかけペースト状にし、2に加える。
- ④残りの枝豆とウィンナーを入れ合わせ、1を加えさっくり混ぜる。
- ⑤オーブンシートを敷いたパウンド型に流し、オーブンで40分焼く。

〔調理時間約 60 分（焼成時間を含む）、約 560 円〕

・地元産菜種油と米粉、鹿角食材を具材にした食事ケーキです。バターよりも、混ぜるだけで手順も簡単、卵、豆乳を地元のものにすると完全に鹿角産だけで作れてしまうのも鹿角の豊かさの証。また、淡雪こまちの米粉がふんわりもっちり軽い口当たりに仕上げてくれます。