

那珂パパイアのケーキサレ



材料(18cm×8cm×6cmのパウンド型1本分)

薄力粉	120g	パパイア	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2	ベーコン	80g
卵(Mサイズ)	2個	さつま芋	100g
塩	小さじ1/4	コーン	30g
サラダオイル	大さじ3	ニンジン	30g
豆乳	大さじ2	枝豆	30g

【作り方】

- ①コーン1cm角、さつま芋・パパイア7mm角、ニンジンは5mm角に切り、コーン、枝豆と一緒に炒め冷やしておく。
- ②小麦粉とベーキングパウダーを合わせて振るっておく。
- ③ボールに卵を割り、ホイッパーでほぐし、塩を入れもったりするまでホイップする。
- ④③にサラダオイルを少しずつ加え、豆乳と①も加える。
- ⑤④に振るっておいた粉を加えさっくり混ぜる。
- ⑥⑤を型に流しオーブンで焼く(180度、35分位)