



菜の花リング蒸しケーキ

(材料)

- 薄力粉 80 g
- バター 50 g
- 砂糖 70 g
- 卵 2ケ
- 菜の花 適量
- 重曹 一つまみ

作り方

- 1、薄力粉に重曹をいれ、ふるっておく。
- 2、バターは湯せんで溶かしておく
- 3、ボールに卵、砂糖を加え、もったりするまで泡立てる。
- 4、3に2のバターを入れ少し混ぜてから1を入れる、あまり練らずにさっくり混ぜる
- 5、リング型に薄く油を塗り、型の底に菜の花をちらし生地を流し入れる。
- 6、5を、温まった、蒸し器に入れ15分ほど蒸す

カロリー、塩分等のコメント