

料理名**むかご、山栗のケーキ****◎ 材料(分量)**

・米粉	100g	10cm×20cmの型を使用 (6号くらいの丸型でもOK)
・卵	2個	
・砂糖	80g	
・バター	80g	
・ベーキングパウダー	3g	
・むかご	約100個	
・山栗	約30個	

◎ 作り方

- ① むかごは3分ほど茹でて水きりしておく。
- ② 山栗の皮をむき、甘煮にしておく。
- ③ バターを溶かし砂糖40gと卵黄2個とよく混ぜる。
- ④ 卵白に砂糖40g加えメレンゲを作る。
- ⑤ ③に米粉とベーキングパウダーを入れてさっくり混ぜ、④も加え混ぜ①と②の飾り用を残し、混ぜ込む。
- ⑥ 180度のオーブンに入れて30分焼く。