

# 豆・栗いっぱい抹茶ケーキ

材料(タミさんのパン焼き器 16 ㊦1台分)

卵	2 個	
砂糖	大さじ4	塩  小さじ 1/4
牛乳	大さじ4	
小麦粉(または米粉)	100 ㊦	
ベーキングパウダー	小さじ1	
抹茶	小さじ 2	
甘栗	12 個	
甘納豆	12 粒	
バター	小さじ 1/2	

- ① タミさんのパン焼き器の内側にバターをまんべんなく塗ります。
- ② ボウルに小麦粉・ベーキングパウダー・抹茶を入れて泡立て器で混ぜ合わせておきます。
- ③ 別のボウルに卵・砂糖・塩・牛乳を入れて泡立て器でよく混ぜ②の粉類を加えてゴムべらでねらないように手早くまぜ、粉なっぼさがなくなったら①に流し入れ、甘栗・甘納豆を均一に散らしフタをして、中火で12分ほど焼きます。
- ④ 表面がかたまり、竹串をさして生地が付いてこなければできあがり。

