

もちむぎスイーツ 炊飯器でもちむぎケーキ

材料を混ぜて、炊飯釜に入れてスイッチON！

“もちむぎ粉”と“ごま”で健康的で、やさしい甘さの和風ケーキのできあがり。
ラップをして1日おくと、より一層しっとり感がでて、おいしいですよ。



材料：1升炊き炊飯器1台分

もちむぎ粉	カップ1
薄力粉	カップ1/4
黒ごま	カップ1/5
白すりごま	カップ1/4
ベーキングパウダー	小さじ1
卵（Lサイズ）	3個
砂糖	カップ1
バター	70g
粉砂糖	適量

作り方

1. もちむぎ粉、薄力粉、ベーキングパウダーはあわせてふるう。
2. 常温で柔らかくしておいたバターを練り、半分の量の砂糖を加えて混ぜる。



3. 卵を溶き、②に少しずつ加えながら混ぜる。
4. ③に残りの砂糖、黒ごま、白すりごまを加えて混ぜる。



5. ④に①の粉を入れて混ぜ合わせる。
6. 炊飯器に入れて、お米を炊くときと同様にスイッチを入れる。



7. スイッチが切れたら、ケーキの中央に竹串を刺し、何もついてこなかったらOK。ついてきたら、スイッチを入れ、様子を見ながら焼き上げる。
8. 焼き上がったら、皿などにひっくり返し、粉砂糖をふってできあがり。