

小松菜の蒸しケーキ



出来上がりの鮮やかなグリーン色、そしてもちりとした食感とレーズンの相性はびっくりすること間違いなし！！

材料 (18センチのリング型 1台分)		作り方
小松菜	100g	① 茹でてざく切りにした小松菜と、卵・サラダ油・プレーンヨーグルト・砂糖・レモン汁をミキサーにかける。 ② なめらかになったら、ボウルにうつし、一緒に振るっておいた薄力粉とベーキングパウダーを加え、さっくり混ぜ合わせる。 ③ 薄く油を塗っておいた型に流し入れ、お湯でもどしておいたレーズンを表面にパラパラと散らす。 ④ 蒸気の上上がった蒸し器に入れ、15~17分くらい蒸す。(電子レンジを使うときは、型の上に乾いたふきんをかけ、5分くらい加熱する。) 竹串を刺して何も付かなければ出来上がり。
卵	2個	
サラダ油	大さじ3	
プレーンヨーグルト	50cc	
砂糖	60g	
レモン汁	少々	
薄力粉	140g	
ベーキングパウダー	小さじ2	
レーズン	40g	
※リング型がなければ、アルミカップやお弁当用のケースでもOK (蒸し時間は型によって調節してください)		