

玄米米粉のカステラ
15cm角の型1個分

【材料】

卵	4個
うおぬま小町	80g
砂糖	100g
ザラメ	20g
ハチミツ	大さじ2(45g)
みりん	大さじ2

- ①型にクッキングペーパーを敷く
- ②卵をとき、砂糖を入れる。湯煎にかけてひと肌になるまで混ぜる
- ③ひと肌になったら、湯煎からはずし、よく泡立てる。
- ④みりんとハチミツを電子レンジで30秒ほどあたため、混ぜる。
- ⑤③が白くもったりと、リボン状にヒラヒラと落ちるくらいまで泡立てたら、④を散らし泡立てる。
- ⑥うおぬま小町を加え、泡立て器でまんべんなく混ぜる。
- ⑦型に流し、泡を切る。170° に温めたオーブンで10分、140° で40～50分焼く。
- ⑧型からはずし、ラップでぴっちり包み、上面を下にして2～3日常温で保存する。