



豆腐と米粉のゴールデンチョコケーキ

【材料 (パウンド ケーキ型1本分)】

- ・ホワイトチョコ 100g
- ・豆乳 50ml
- ・絹豆腐 150g
- ・卵 1個
- ・きび砂糖 30g
- ・米粉 70g
- ・ベーキングパウダー 4g
- ・糸島ゴールデンウコン
小さじ1と1/2

ウコンのご購入はこちら



【作り方】

1. 耐熱容器に板チョコを細かく割り入れ、豆乳を加えて、電子レンジ600Wで1分加熱する。
よく混ぜてチョコを溶かしておく。
2. ボウルに絹豆腐、卵、砂糖を入れてなめらかになるまでよく混ぜる。
3. 2に1を入れて混ぜ合わせる。
4. 3に粉類、ウコンをふるって入れ、混ぜる。
5. パウンドケーキ型に4を入れ、トントン上から落として空気を抜く。
6. 180°Cに予熱したオーブンで30分焼く。

レシピ提供：薬膳悠々

