いちごジャムの米粉ケーキ

☆★ワンポイント★☆

豆乳や米粉、砂糖、サラダ油、いちごジャムを混ぜ合わせて焼く手作りケーキです。飾り用のいちごジャムは、生地を流し入れた後に表面にトッピングすることで、よりいちごジャムを感じられる味わいになります。

【材料】(4人分)

米粉	40g
サラダ油	小さじ1と1/2
無調整豆乳	40ml
砂糖	少々
ベーキングパウダー	小さじ1弱
いちごジャム(混ぜ込み用)	28g
いちごジャム(飾り用)	8g

【作り方】

① サラダ油、砂糖、豆乳、いちごジャム(混ぜ込み用)を合わせ、混ぜる。

② ①に米粉、ベーキングパウダーを加えて混ぜる。

③ カップや天板等に②を8分目まで流し入れ、空気を抜き、表面にいちごジャム(飾り用)をトッピングする。

④ 170℃に温めたオーブンで中心に火が通るまで20分～25分程度焼く。

※ 作り方は家庭向けにアレンジしています。