



スイートコーンのケーキ



材料(4人分)

スイートコーン…2~3本	ベーキングパウダー…小さじ1
バター…100g	三温糖…70g
薄力粉…200g	蜂蜜…60g
	卵…3個

おやつに最適。
どこか懐かしさ
を感じるような
素朴なケーキ。



つくりかた

- ① スイートコーンは、たっぷりの湯で3分ほどゆでて、冷ました後、実をほぐしておく。
- ② バターはクリーム状にし、砂糖、蜂蜜を加えた後、卵を3~4回に分けて入れる。
スイートコーンを3分の1程度入れ、薄力粉、ベーキングパウダーを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③ 天板にクッキングシートを敷き、②を流し表面に残りのスイートコーンをちらす。
- ④ 170度のオーブンで25分~30分焼く。