

たけのこケーキ



ちょっと一言！

なんと！タケノコ入りのケーキです。
子供たちの好きなココア味のケーキにしました。
シナモンでたけのこを煮て、アップルパイ風にしても美味しいです。

- 1 たけのこは薄切りにして鍋に入れ、●を加えて焦げないように煮つめる。
- 2 ボウルに卵を割り入れてよく混ぜ、砂糖を2～3回に分けて入れて混ぜる。
- 3 2に、★の材料を入れて混ぜ、最後に1のたけのこを加えて軽く混ぜる。
- 4 オーブンの天板に、クッキングペーパーを敷き、2を流し入れる。
- 5 180℃のオーブンで20分焼く。

レシピを作った団体・人

山口県林業研究グループ連絡協議会女性部会
(周南地区林業研究グループ連絡協議会女性部会)

材料名	量
ゆでたけのこ	350g
● 砂糖	大さじ1
塩	少々
卵	2個
砂糖	200g
小麦粉	250g
ココア	大さじ2.5
★ ベーキングパウダー	小さじ2
重曹	小さじ2
サラダオイル	200g
バニラオイル	少々
ラム酒	大さじ1