

## ケーキ

&lt; 1 / 6 個分 &gt;

エネルギー 172 キロカロリー

塩 分 0.2 グラム

🍴🔪 材料（直径 15cm のケーキ型 1 個分）

|     |            |       |
|-----|------------|-------|
| A { | れんこんのすりおろし | 100 g |
|     | 卵黄         | 2 個分  |
|     | 砂糖         | 40 g  |

|    |      |
|----|------|
| 卵白 | 2 個分 |
| 砂糖 | 40 g |

|     |           |         |
|-----|-----------|---------|
| B { | 小麦粉       | 80 g    |
|     | ベーキングパウダー | 小さじ 1/2 |

|     |        |       |
|-----|--------|-------|
| C { | いりごま   | 小さじ 2 |
|     | 溶かしバター | 大さじ 2 |



🍴🔪 作り方

## ①下準備

ケーキ型にバターを塗り、小麦粉をふっておく（分量外）

## ②ボウルに A を入れて混ぜ合わせる

## ③別のボウルに卵白を入れて泡立てる。

泡立ち始めたら半量の砂糖加え、さらに泡立てる

跡が残るようになったら残りの砂糖を加え、角が立つくらいまで泡立てる

## ④②と③を混ぜた後、B をふるいながら加え、さらに C をさっくりと混ぜ合わせる

## ⑤④をケーキ型に流し入れ、180℃のオーブンで約 25 分焼く