

トマトジュースでケーキサレ



パウンド型1台分

小麦粉 100g
卵 2個
100%トマトジュース 100cc
オリーブオイル 45cc
ベーキングパウダー 小さじ1
エリンギ 20g
ベーコン 40g
たまねぎ 30g
セロリの葉 10g
バジル 3枚くらい。ドライでもOK。
塩コショウ 少々

- 1) 野菜、ベーコンは細かく切り、塩コショウして炒めておく。
バジルは細かくちぎる。
ボウルに卵をいれて割りほぐししっかり混ぜたら、トマトジュース、オリーブオイルをいれてよく混ぜる。
- 2) 炒めた野菜とバジルを混ぜたら、小麦粉とBPを合わせて振るいいれる。
- 3) パウンド型に生地を流し込み、180度で30分程度焼く。