

抹茶と栗のホイルケーキ



6個分

小麦粉 50g
米粉 25g
バター 20g
コンデンスミルク（練乳） 20g
たまご 1個
砂糖 20g
ベーキングパウダー 小さじ1/2
抹茶 小さじ1 + 1/2
栗の渋皮煮 50g

- 1) ボウルにバターをいれてクリーム状に練ったら砂糖を加えて空気を含ませるようにさらに混ぜる。
- 2) ほぐした卵、コンデンスミルクを加えてよく混ぜ、ふるった小麦粉・米粉・BP・抹茶を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 3) アルミホイルに刻んだ栗をはさむように生地を置いて包み、フライパンでふたをして裏表それぞれ弱火で5分ほど焼く。