

おからケーキ ※ケーキモード付炊飯ジャー



焼きあがり



焼きあがりカット断面

材料

おから	200g
タマゴ	4ヶ※中玉
砂糖	50g
ハチミツ	50g
マーガリン	60g
ベーキングパウダー	大さじ2杯
バニラエッセンス	数滴

機材

炊飯ジャー・ハンドミキサー
計量器・調理用ゴムベラ



おから・他、材料計量後全てをボールへ入れる。※予めマーガリンは溶かしておく



ハンドミキサーで材料が良く混ざるように攪拌する



炊飯ジャー内釜にマーガリンを塗る



低速開店で2分ぐらい攪拌した、おからケーキの生地



マーガリンを塗った釜に移し入れ、ゴムベラで大まかに平らにならす



炊飯ジャーにセットし45分加熱で出来上がり

※ケーキモードの無い炊飯ジャーの場合、2度炊きを行わないと中心の所が生になるため再加熱する必要がある。