



ほうれん草の ケーキ



材料

パウンド型1本分

(10人分)

無塩バター	80g
卵	3個
砂糖	80g
ほうれん草	1束 (250g)
ホットケーキミックス	100g

作り方

- ①バターをレンジにかけて溶かす。
- ②オーブンを180℃に予熱させる。
- ③ほうれん草を洗い、柔らかく茹で、冷水にとる。
- ④ほうれん草の水をよく切って根本を切り、①とともにミキサーに入れ、滑らかになるまでつぶす。
- ⑤卵と砂糖をボウルに入れ、電動ミキサーでクリーム状に泡立てる。
- ⑥⑤にホットケーキミックスを入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。④を加えて、さらによく混ぜる。
- ⑦⑥の生地をクッキングシートを敷いた型に流し、180℃のオーブンで40分ほど加熱させる。

