

Recipe



モリンガカステラ

〈材料〉

●強力粉	130g
●モリンガパウダー	6g
・卵	Mサイズ5個
・砂糖	70g
★はちみつ	大さじ2
★みりん	大さじ2
★牛乳	大さじ2



しっとり
もちもち

強力粉とモリンガパウダーは一緒にして、ふるっておく

★印は一緒しておく

炊飯ジャーに薄くバターをぬり、強力粉をまぶしておく

- ①大きなボールに卵を割り入れ、ハンドミキサーの強で泡立てる（3分くらい）
- ②砂糖を入れて、さらに泡立てる（5分くらい）
- ③★印を電子レンジで10秒程温めたものを入れて、さらに泡立てる（3分くらい）
- ④●印を振り入れたら、ハンドミキサーの強さを中にして、まぜる（30秒くらい）
- ⑤炊飯ジャーに生地を流し入れ、スイッチを押す
- ⑥炊き上がりになったら、炊飯器から取り出す
- ⑦粗熱が取れたら、ラップをして一晩置いておくと、しっとり美味しいです