

# おから入りパンケーキ



## 材 料（1台）

		市販のスライス缶の場合
パン・クラッシュ缶果肉	200g	パン缶スライス 5枚
バター	80g	
砂糖	60g	
白味噌	大さじ2	
卵	2個	
薄力粉	40g	
おから粉	25g	
ベーキングパウダー	小さじ1	
アーモンドパウダー	40g	

1. パイン・クラッシュ缶果肉はざるにあけ、水気をきっておく。（パン缶スライスの場合粗みじん切りにして水気をきっておく）

バター・卵は室温に戻しておく。

パウンド型にクッキングシートを敷いておく。

オーブンを170℃に温めておく。

薄力粉・ベーキングパウダー・アーモンドパウダーは合わせて振るう。



2. ボウルにバター・砂糖を入れ、よく擦り混ぜる。

ふんわりしてきたら、味噌を入れて混ぜ、溶き卵を少しずつ入れながらよく混ぜる。



3. パイン・クラッシュ缶果肉を加えて混ぜ、1の粉類とおから粉を少しずつ入れさっくりと混ぜる。



4. 3をパウンド型に流し入れ、170℃のオーブンで30分焼き、アルミホイルをかぶせ、さらに10分焼く。

冷めたら切り分け、盛り付ける。



この料理は、平成29年度パン缶詰料理コンテストで最優秀賞に選ばれた、兵庫県・西浦美恵さんの作品です。