


『ふんわり春菊ケーキ』



食物栄養学科
健康実践栄養士課程
1回生
作 中尾 麻奈美

 帝塚山学院大学

ふんわり春菊ケーキ

材料 8人分

春菊	30g
ホットケーキミックス	200g
砂糖（上白糖）	50g
牛乳	200mL
ホワイトチョコレート	50g
卵	1個
無塩バター	10g

作り方(作業時間 約60分)

- ① 春菊の根を切って洗い、5cm幅に切る。
- ② 春菊、砂糖、牛乳、卵をミキサーにかける。
- ③ ボウルにホットケーキミックスと②を入れて混ぜる。
- ④ ホワイトチョコレートを湯せんで溶かす。
- ⑤ ③に加えてよく混ぜる。
- ⑥ 炊飯器の内釜にバターを塗る。
- ⑦ ⑥に⑤を高い位置から空気を抜くように入れる。
- ⑧ 「炊飯」ボタンを押す。
- ⑨ 竹串を刺して、生地がついてこないことを確認する。（中が生であれば、もう一度加熱する）
- ⑩ ひっくり返してお皿だし、8等分に切る。

