

おからケーキ ※ケーキモード付炊飯ジャー



焼き上がり



焼き上がりカット断面

材料

おから	200 ^{グラム}
タマゴ	4ヶ※中玉
砂糖	50 ^{グラム}
ハチミツ	50 ^{グラム}
マーガリン	60 ^{グラム}
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



①

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



②

ハンドミキサーで材料が良く混ざるように攪拌する



③

炊飯ジャー内釜にマーガリンを塗る



④

低速回転で2分ぐらい攪拌した、おからケーキの生地



⑤

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



⑥

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。