

米粉とおからのシュトーレン風パウンドケーキ・乳製品不使用

【材料】 18cmパウンド型

米粉	100g
生おから	70g
卵	1個
米油	40g
豆乳	60g
きび砂糖	35g
アルミニウムフリーベーキングパウダー	5g
塩	ひとつまみ

ナッツ（くるみ50g、アーモンド50g）

ラム酒漬けドライフルーツ（カラント25g、マスカットレーズン25g、いちじく50g、他にオレンジピールなどお好みで）

溶かしバター 適量 粉砂糖 適量



【作り方】

準備：ガスオーブンを170度に余熱。（電気オーブンの場合、5～10度低く）

- 1 生おからはほぐしてふんわりさせておく。
- 2 ナッツは、生の場合はローストしておく。
- 3 卵を泡立て器でよく混ぜる。
- 4 3に米油、豆乳、砂糖、塩を順に加え、その都度よく混ぜる。
- 5 4に米粉とベーキングパウダーを加えよく混ぜ、1のおからをさっくり混ぜる。
- 6 5にナッツとラム酒漬けドライフルーツを加えさっと混ぜ、型に流し入れる。
- 7 170度のガスオーブンで10分、150度にして25分程焼く。竹串をさして生地がついてこなくなったら焼き上がり。
- 8 溶かしバターをケーキの表面に塗る。
- 9 粉砂糖をまぶす。

【ポイント】

- ☆ 米粉はふるわなくてよい
- ☆ 米粉はグルテンを形成しないのでグルグル混ぜてよい
- ☆ 米粉（吉田製粉）やおから、豆乳のメーカーによって水分調整が必要