

スモークサーモンとブロッコリーとゆで卵のフワフワケーキサレ

上部 縦180×横87×高さ60のパウンド型1本分：容積700ml

(材料)

具：	スモークサーモン	30～50g
	ブロッコリー	45g
	ゆで卵	1.5個
生地：	米粉	65g
	卵	2個
	砂糖	大さじ1
	塩	小さじ1/2
	コンソメ	小さじ1/2
	オリーブオイル	大さじ2



(作り方)

- ①型にオーブンシートを敷いておく
- ②ゆで卵は固ゆでにし縦半分、ブロッコリーは1～2cmの房に切っておく
スモークサーモンはほぐしておく
- ③ボールに卵、砂糖、塩、コンソメを入れハンドミキサーでリボン状になるまでしっかりと泡立てる
- ④米粉を一度に入れて混ぜ、全体に混ざったらオリーブオイルを加え混ぜる。
- ⑤型に④を流し込む
- ⑥ゆで卵、スモークサーモン、ブロッコリーを順に生地になべ入れる
- ⑦オーブン180℃ 20～25分焼く

