

1 米粉でスモークサーモンときのこのケーキ・サレ

<研修会レシピ>



材料（容積量 700ml）

スモークサーモン	100g
しめじ	150g
パセリのみじん切り	1/2 カップ
(A) 米粉	160g
ベーキングパウダー	小さじ1
(B) 卵(L)	2個
サラダ油	大さじ3
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/2
(C) 牛乳	1/2 カップ
生クリーム	1/2 カップ

- ① 型にベーキングペーパー（クッキングシートまたはオーブンシート）を敷くか、サラダ油を塗る。
- ② スモークサーモンは 3 cm幅に切る。しめじは石づきを落とし長さ3等分に切り、ほぐしておく。
- ③ ビニール袋に（A）を入れ、ふり混ぜる。
- ④ ボウルに（B）の材料を加え、よくかき混ぜる。さらに（C）を加え混ぜる。
- ⑤ ④に②とパセリを混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤に③を加えて、しっかり混ぜ合わせる。
- ⑦ 型に⑥の生地をすき間をうめるようにして、隅々まで入れる。
- ⑧ 180℃のオーブンで50分ほど焼く。焼き上がったなら型から出して冷ましてから、切り分ける。

焼きたてもおいしいけど、冷まして一晩ねかせると、味がなじんで一層おいしくなるよ♪
その際は乾燥しないように、冷めたらアルミホイルやラップで包んで保存してね。



memo
