



## 【ブルーベリーの豆乳ケーキ】



川畑 美鳥 (かわばた・みどり) さん

## 材料 (8コ分)

ブルーベリー	100g	卵	2コ
小麦粉	120g	レモン汁	20ml
きび砂糖 (ソース用)	20g		
きび砂糖 (生地用)	70g	<トッピング用>	
豆乳	50ml	ブルーベリー	少々
米油	60ml	ミント	少々

## 手順

- (1) ブルーベリーのソースを作る。鍋にブルーベリー、きび砂糖、レモン汁を入れて、弱火で加熱する。煮汁が出てきたら、アクをとり、中火にして水分をとばす。煮詰まったら火をとめる。トッピング用のブルーベリーソースの 15g は取り分けておく。
- (2) 生地を作る。ボウルに卵、きび砂糖を入れ、ハンドミキサーで、すじが立つまで泡立てる。そこに米油を加え、泡だて器で軽く混ぜ合わせる。さらに豆乳を加え、泡だて器でしっかり混ぜ合わせる。ふるいにかけて小麦粉を加え、ヘラで下からすくうように混ぜ合わせる。そこに、ブルーベリーソースのとろみを加え、軽く混ぜ合わせる。
- (3) 型にクッキングシートを敷いて、(2) の生地を流し入れる。そこに、ブルーベリーソースの実を入れる。
- (4) 生地を 200 度のオーブンで 20 分ほど焼いていく。表面に焼き色がついたらとりだす。
- (5) 仕上げに、トッピング用のブルーベリーソースをかける。ブルーベリーの実とミントを添えたら完成。