

ピーチケーキ (5個分)



材料

小麦粉	90グラム
ベーキングパウダー	小さじ1
スキムミルク	大さじ1
バター	30グラム
砂糖	大さじ3強
卵	中2個
黄桃缶	90グラム

作り方

- 1, 小麦粉・ベーキングパウダー・スキムミルクは合わせてふるっておく。
- 2, 黄桃はサイコロ状に切る。
- 3, バターをクリーム状になるまで練り、砂糖を数回に分けて加え、白っぽくなるまでさらによく練る。
- 4, 3に割りほぐした卵を数回に分けて加え、黄桃も加える。
- 5, 4に1の粉を加えサクリと混ぜ合わせ、アルミカップに入れ、180度のオーブンで20分焼く。