

ケーキサレ



【材料 8cm×20cm×6cmのパウンド型1台分】

・卵	2個	<A>	
・砂糖	30g	・プレーンヨーグルト	70g
・玉ねぎ	薄切り 1/2個	・塩	小さじ2/3
・ベーコン	1cm幅 50g	・S&Bブラックペッパー(あらびき)	小さじ1
・ミックスベジタブル	50g	・S&Bキャラウェイシード	小さじ2
・チーズ	1cm角切り 50g		
		・小麦粉	120g
		・ベーキングパウダー	小さじ1・1/2
		・オリーブ油	大さじ2

【作り方】

- ① ボウルに卵を割りほぐし、砂糖加えて泡立て器で混ぜ合わせます。
- ② <A>と具材を加え、混ぜます。
- ③ 合わせてふるったを加えてヘラでさっくりと混ぜ、オリーブ油を加えてさらに混ぜます。
- ④ パウンド型に流し入れて表面をならし、180℃に予熱しておいたオーブンで40分ほど焼きます。

メモ

フランス語でケーキはお菓子、サレは塩味を意味します。

野菜の甘みにチーズなどが入った塩味のケーキです。

甘くほろ苦いキャラウェイとピリリと香るブラックペッパーをアクセントに。

デザートだけでなく、食前、軽食、ランチに、ホットワインと一緒にどうぞ。