

スモークサーモンとクリームチーズのケーキサレ

<材料 A>

小麦粉	100 g
ベーキングパウダー	小さじ 1
塩	小さじ 1/4
胡椒	少々
砂糖	大さじ 1
粉チーズ	40 g

<材料 B>

卵	2 個
エキストラバージンオリーブオイル	50cc
牛乳	100cc

<材料 C>

クリームチーズ	80 g (細かくカット)
スモークサーモン	130 g (小さくカット)
パセリ	大さじ 1 (細かくカット)
ブロッコリー	1 本分 (茹でて水けを切り小さめにカット)
プチトマト	3 個 (半分にカット)



➤ 下準備

- ① パウンドケーキ型にクッキングシートを敷いておく
- ② オーブンを 180°C に温めておく

➤ 作り方

- ① A の材料をふるいにかけておく
- ② B は乳化するくらいまで、よく混ぜておく
- ③ A を 3 回に分けて B に加え、ゴムべらで切るようにさっくりと軽く混ぜ合わせる
- ④ C の具材も混ぜ合わせ、さっくり軽く混ぜ合わせる
- ⑤ パウンド型に 4 を流し入れ、半分にカットしたプチトマトをカット面を上にして並べて乗せる
- ⑥ 180°C に温めたオーブンに入れ、50 分焼く
- ⑦ 焼きあがったらオーブンから取り出し。粗熱が取れたら型から外して完成。