

# 「ゴボウとオレンジピールのケーキ」

旬の素材を大切にしたい美味しさを味わっていただける様心がけています。

## [材料]

薄力粉 150 グラム  
全粒粉 100 グラム  
きび糖 100 グラム  
ベーキングパウダー 小匙 1  
重曹 小匙 1  
塩 ひとつまみ  
ココア 100CC  
オリーブオイル 140CC  
豆腐 半丁  
豆乳 200CC  
ゴボウ 一本

## [調理法]

1. ゴボウは角切りと薄切りにして、大きじ 1 のオリーブオイルで弱火でじっくり炒め、香ばしくなったらきび糖を大きじ 1 と半分絡めます。
2. 部の粉を混ぜてふるって別のボールで豆腐を泡立て器でペースト状にして、そこに液体系も全部混ぜて粉に投入、角切りのゴボウとピールも入れて型に流し込んで薄切りのゴボウを飾ってフライパンで焼きます。

## [紹介]

ごはん屋ギャラリー猫車

栃木県益子町にある 900 坪の庭が自慢の和風創作ギャラリーカフェ。約 30 年前に陶芸を日々の糧とするため、東京から益子へ移住した信田さん。旬の素材を大切にしたい美味しさを味わっていただける様心がけています。