

甘くないお菓子「ケーキ・サレ」にチャレンジ！

枝豆とサラミのケーキ・サレ

《材料》 16cm×7cm×高さ 6cm パウンド型 1 本分

《生地》

卵（L）・・・・・・・・・・ 2コ
 塩・・・・・・・・・・ひとつまみ
 牛乳・・・・・・・・・・100ml
 サラダ油・・・・・・・・・・70g
 粉チーズ・・・・・・・・・・70g
 @ { 薄力粉・・・・・・・・・・100g
 ベーキングパウダー・・・・・・小さじ1

《具》

冷凍枝豆（塩ゆで）・・正味120g
 サラミソーセージ・・・・・・・・50g
 スモークチーズ・・・・・・・・20g
 黒こしょう（お好みで）・・・・適量

《準備》

- （1）型に紙を敷き込みます。
- （2）卵、牛乳、粉チーズは室温に出しておきます。
- （3）枝豆は皮と薄皮をとり、さやから出しておきます。
- （4）サラミソーセージは細切りにします。

《作り方》

- ① 大きめのボウルに卵、塩を入れ、泡立て棒で卵白を切るように溶きほぐし、牛乳を加え混ぜます。
- ② 泡立て棒で混ぜながら、少しずつサラダ油を加えます。
- ③ 粉チーズを加え混ぜ、チーズの固まりがなくなれば、枝豆、サラミソーセージを加え、ゴムベラで混ぜ合わせます。
- ④ @をボウルの中にふるい入れ、ゴムベラでサクッと混ぜ合わせます。
- ⑤ 型に流し入れ、平らな台に打ちつけて空気を抜き、表面を平らにします。
- ⑥ 黒こしょうを振り、180℃に温めたオーブンで40～45分焼きます。
- ⑦ 焼き上がれば、型から取り出し、アミにのせて粗熱を取ります。

ケーキ・サレとは？

フランス語で「塩味のケーキ」という意味で、その名のとおり、塩味で基本的には砂糖を使わない「食事のためのケーキ」の事です。もとは、あり合わせの材料で作るおばあちゃんの味だったとか？生地にはチーズを焼き込んで、野菜や果物を加えたり、ハムやソーセージなどの肉類をはじめ、ツナ、エビなどの魚介類など、組み合わせは自由自在！ひとつのボウルに材料をどんどん入れて、混ぜ合わせていくだけの手軽さが魅力ですね。ご家庭でも、ぜひお試しください。