

# モズクのケーキサレ

～モズク料理～

(パウンドケーキ型1個分)



## ■材料

小麦粉	125g
ベーキングパウダー	5g
卵	2個
ミルク	80cc
サラダ油	60cc
胡椒	少々
塩	少々
モズク	150g

パウンドケーキ  
の型を準備！！

## ■作り方

- ① 鍋に湯を沸かしモズクを茹で冷水にとる。しっかり水気を絞って2センチ位に切る
- ② ボウルに卵を入れよく混ぜミルクとサラダオイルを加えよく混ぜる
- ③ 小麦粉とベーキングパウダーを合わせ良くふるって、②に加えゴムべらでさっくり混ぜる
- ④ 塩・胡椒少々とモズクを入れ混ぜる
- ⑤ ワックスペーパーを敷いた型に入れ180度で30分ほど焼く