

シカクマメ入りカステラ

<材料>

シカクマメ	50 g
砂糖	70 g
黒糖の粉	50 g
ザラメ	30 g
小麦粉	150 g
ベーキングパウダー	15 g
牛乳	70 c c
無塩バター（常温に戻す）	60 g
全卵	4個
ジャスミン茶の葉（一度煎じたもので良い。軽く刻む）	2 g

<作り方>

シカクマメを軽くボイルして、氷水で熱を取る。冷やしたシカクマメを約5mmの長さにスライスする。

牛乳にジャスミン茶の葉・砂糖・黒糖の粉・ザラメを入れ、きれいに溶けるまで熱を入れる。きれいに溶けたら、粗熱を取っておく。

ボールに全卵を入れ、振った小麦粉とベーキングパウダーを加え、よく混ぜる。よく混ぜたら、の牛乳を少しずつ加え混ぜる。

最後にバターとを加えて、混ぜ銀カップ等に流し込み、強火で約10分位蒸す。