

ケーキ・サレ

材料	薄力粉	90g	牛乳	35g
	ベーキングパウダー	3g	サラダ油	35g
	粉チーズ①	40g	卵	2 個
	玉葱（みじん切り）	40g	塩	1g
	サラダ油（玉葱炒め用）	小さじ 1	胡椒	少々
	クリームチーズ	60g	ベーコン	1 枚
	玉葱（薄切り）	100g	グリーンアスパラガス	3 本
	かぼちゃ	100g	粉チーズ②	適量

準備 パウンド型にオーブンシートを敷いておく

薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく

オーブンは 180℃に余熱しておく

1. みじん切りの玉葱をサラダ油できつね色になるまでゆっくり炒めて冷ましておく
2. グリーンアスパラガスは根元を少し切り、固い部分は皮をむいて型の長さに切り、固めに茹で、縦半分に切る。かぼちゃは棒状に切り、電子レンジで 2 分ほど加熱する。
3. クリームチーズは型の長さにそろえて 1cm の棒状に切っておく。ベーコンも長さをそろえる。
4. ボウルに薄力粉・ベーキングパウダー・粉チーズ①を入れ、泡だて器で空気を含むように混ぜる。
5. 別のボウルの卵を割りほぐし、牛乳・サラダ油・塩・胡椒をよく混ぜ合わせる。
6. 5 に粉を加え、練らないように混ぜ、炒めた玉葱を加える。
7. 型に半量を流し入れ、薄切りの玉ねぎを 2/3 敷き、その上にクリームチーズ、グリーンアスパラガス（2 本残す）、ベーコン、カボチャを並べて残りの生地を入れる。
8. トッピングに残りの玉葱、グリーンアスパラガス、カボチャを並べ、粉チーズ少々をふる。
9. 180℃のオーブンで 45～50 分、しっかり焼く
10. 型から外し、ケーキクーラーに乗せ、粗熱をとる。