

金ごま塩ケーキ（ケーキサシ）

～今流行の野菜、チーズのあった塩ケーキ（ケーキサシ）に金ごますりごまを入れるとごまの香りのとても美味しいケーキができました！ワインのつまみに！おやつに～



使用商品：金ごますりごま75g

<材料> 8人分

<作り方>

卵 3個

A 牛乳、砂糖 各大さじ1

オリーブ油 大さじ3

B 薄力粉 100g

ベーキングパウダー 小さじ1強

C ロースハム 4枚

玉ねぎ 1/4個分

ピーマン 1個

トマト(小) 1個

フロセスチーズ 40g

パセリみじん切り 大さじ1

金ごますりごま(8分ずり) 30g

塩・こしょう 少々

塗り用バター 小さじ1

1. Bの薄力粉とベーキングパウダーはふるっておく。

2. ロースハム、玉ねぎ、ピーマン、トマト、フロセスチーズは1cm角に切る。

3. 焼き型にバターをぬる。オーブンは180度に温める。

4. ボールに卵を割りほぐし、Aを加え混ぜ、1.の粉を入れ混ぜる。

5. 2.の具を入れ、パセリと金ごますりごまを加え、塩こしょう少々し、混ぜ、3.の型に流し、180度のオーブンで10分焼く。

6. 一度取り出し、真ん中に切り込みを入れ、再び170度のオーブンで20分焼く。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL:0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp>