

# 豆腐カステラ



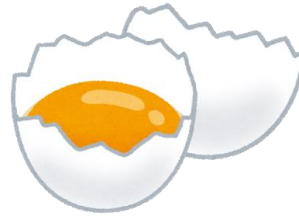
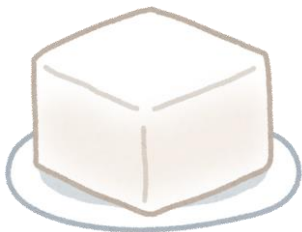
## 豆腐カステラ

### ■材料（1台分）

絹ごし豆腐	1丁（450g）
砂糖	50g
塩	小 1/4
卵	1個

### ■作り方

- ① 豆腐はレンジで3分加熱し、キッチンペーパーなどで包み水切りします。
- ② フードプロセッサーに①と残りの材料を入れて混ぜ合わせます。
- ③ クッキングシートを敷いたラ・クックに②を流し、上火：弱 下火：弱で15分加熱します。
- ④ 加熱後、粗熱を取り冷蔵庫で冷やして、食べやすい大きさにカットします。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。