**梅入り蒸しケーキ**

＜材料:20cmのパウンド型＞

薄力粉………………………60g

上新粉………………………20g

ベーキングパウダー………小さじ1

卵白…………………………2個分

砂糖…………………………40g

梅酒の梅……………………200g

 ＜作り方＞

梅酒の梅は水気をよくきり、細かく刻んでおく。卵白に砂糖を入れて泡立ててメレンゲを作る。粉類とベーキングパウダーを合わせてふるい、メレンゲを加えてさっくり混ぜ、梅も加えて型に流し、強火で30分蒸す。