

# L.A 찹쌀 케익

- 350°F (180°C) 40분 -

|       |      |
|-------|------|
| 찹쌀가루  | 500g |
| 설탕    | 20g  |
| B.P   | 2ts  |
| B.S   | 1ts  |
| 우유    | 280g |
| 호두    | 60g  |
| 밤다이스  | 60g  |
| 팥배기   | 60g  |
| 완두배기  | 60g  |
| 강낭콩배기 | 60g  |

\*찹쌀가루는 체에 한번 내린다.

\*큰 볼에 모든 재료를 섞는다.

\*정사각 팬에 크리스코나 스프레이 이형제 뿌리고 섞은 거 붓는다.

\*구운 후, 식힌 다음 썰어 비닐 포장 한다.