

抹茶ケーキ

【材料（約 10 個分）】

- 小麦粉 150g
- ベーキングパウダー 6g（小さじ1.5）
- 抹茶 8g（大さじ1）

- たまご 3個
- さとう 110g
- 牛乳 30ml
- 生クリーム 40ml
- 有塩バター 80g

【作り方】

- ① 小麦粉～抹茶を混ぜ合わせておく。
- ② たまごはよく溶きほぐし、さとう、牛乳、生クリーム、溶かしバターを混ぜる。
- ③ ①をふるいにかけて加え、だまが残らないように混ぜる。
- ④ カップに注ぎ、160～170度のオーブンで15分程度焼く。