

チョコレートケーキ

【材料（約10個分）】

- ・小麦粉 200g
- ・ベーキングパウダー 10g
- ・ピュアココア 30g

- ・たまご 130g
- ・さとう 150g
- ・牛乳 120ml
- ・有塩バター 120g

- ・粉砂糖 適量

たまごは

- ・Sなら3個
- ・Mなら2個+牛乳 20ml 追加
- ・Lなら2個

が目安です。

【作り方】

- ① 小麦粉～ココア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、バターを混ぜる。
- ③ ①をふるいにかけながら加え、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15～20分焼く。
- ⑤ あら熱がとれたら、粉砂糖をふって仕上げる。

*焼き時間は目安です。様子を見ながら加減してください。

ベイクドチーズケーキ

【材料（約10個分）】

- ・小麦粉 150g
- ・ベーキングパウダー 4g（小さじ1）
- ・クリームチーズ 150g
- ・たまご 2個
- ・さとう 60g
- ・生クリーム 150ml
- ・バニラエッセンス 少々
- ・レモン果汁 小さじ1

【作り方】

- ① 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。クリームチーズは室温に戻し、やわらかくしておく。
- ② クリームチーズ～レモン果汁をよく混ぜ、粉類を加えてさらに混ぜる。
- ③ カップに注ぎ、170度のオーブンで20～30分焼く。

小松菜ケーキ

【材料（約 10 個分）】

- ・小麦粉 220g
- ・ベーキングパウダー 9 g

- ・小松菜 130g
- ・たまご 2個
- ・さとう 100g
- ・牛乳 130ml
- ・有塩バター 40g

【作り方】

- ① 小麦粉、ベーキングパウダーを混ぜ合わせておく。
- ② 小松菜は 1.5cm 幅程度に刻み、やわらかめにゆで、水冷する。水分をよくしぼっておく。
*ゆで加減は、茎の部分を指でつぶせるくらいが目安です。
- ③ ②に少しずつ牛乳を加えながらミキサーにかける。
- ④ たまごはよく溶きほぐし、さとう、溶かしバター、③を混ぜる。
- ⑤ ①をふるいにかけながら加え、だまが残らないように混ぜる。
- ⑥ カップに注ぎ、170 度のオーブンで 15~20 分程度焼く。

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をふるいにかけながら加え、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。