

チョコレートケーキ

【材料（約 10 個分）】

- 小麦粉 200 g
- ベーキングパウダー 10 g
- 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 150 g
- ベーキングパウダー 4 g（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 150 g
- ベーキングパウダー 6 g（小さじ1.5）
- 抹茶 8 g（大さじ1）

- たまご 3 個
- さとう 110 g
- 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。