

# 抹茶ケーキ

## 【材料（10個分）】

- ・小麦粉 180g
- ・ベーキングパウダー 大さじ1
- ・たまご 120g
- ・さとう 70g
- ・牛乳 120ml
- ・生クリーム 小さじ5
- ・バター（無塩） 70g（大さじ6くらい）
- ・抹茶パウダー 小さじ1・1/2（3g）
- ・カップ

## 【作り方】

1. 粉類は混ぜておく。
2. バターは溶かして、牛乳と生クリームと合わせる。
3. 卵はよく溶きほぐし、さとうと2を混ぜる。
4. 1をふるいにかけてながら加え、だまが残らないように混ぜる。
5. カップに注ぎ、160～170度のオーブンで15分程度焼く。



たまごは、  
Mサイズ：2個＋15ml追加  
Lサイズ：2個  
が目安です。