

本日のレシピ

豆乳ヨーグルトケーキ



材 料 (パウンド型 1 台分)

豆乳ヨーグルト ----- 3 0 0 g
米粉 ----- 5 0 g
たまご ----- 1 こ
油 ----- 4 5 g
きび砂糖 ----- 5 0 g
レモン果汁 ----- 小さじ 1 / 2

作 り 方

- ① 型にクッキングシートを敷いておく。オーブンを 180 度に予熱する。
- ② たまごと油をよく混ぜ合わせる。豆乳ヨーグルトを加えてさらに混ぜる。
- ③ ②にきび砂糖を加えてよく混ぜ合わせて、レモン果汁を加える。
- ④ 最後に米粉を加え、なめらかになるまでよく混ぜる。(ダマにならないようしっかり混ぜる)
- ⑤ 生地を型に流し込み、180 度のオーブンで 50 分～60 分焼く。

焼き上がり後に常温で少し冷ましてから
冷蔵庫で冷やしてもおいしいです♪



黒豆麦茶

材 料 (7 人分)

黒豆麦茶 ----- ティーバッグ 1 こ
水 ----- 1 0 0 0 m l

作 り 方

- ① お湯を沸かし、ティーバッグを入れて煮出す。

