



マーブルケーキ



社会福祉法人 聖徳保育園



材料

(材料 1 人分)

- ・小麦粉 15 g
- ・ベーキングパウダー 0.4 g
- ・ケーキ用マーガリン 6 g
- ・砂糖 8 g
- ・卵 15 g
- ・ココア 1.5 g



作り方

- (1) 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- (2) マーガリンを泡立て器でクリーム状になるまでよく練り、砂糖を数回に分けて加え、白っぽくなるまでさらによく練る。
- (3) (2)に割りほぐした卵を数回に分けて加え、よく混ぜる。
- (4) (3)に①の粉を加え、ざっくりと混ぜ合わせる。
- (5) (4)の 1/3 を別のボールにとり、少量の湯で溶いたココアを混ぜる。
- (6) 鉄板にオーブンシートを敷いて(4)の生地を流入し入れ、その上に(5)のココア生地を所々にのせ、箸を使ってマーブル状に混ぜる。
- (7) 180度のオーブンで20~30分焼く。

Check Point

マーブル状にするときは、表面だけでなく、生地の中も混ぜるときれいに仕上がります。

