



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



当社自慢の品「生乳100%ヨーグルト」を使った
卵焼器で作る!チーズタルト風ヨーグルトケーキ



一人あたりのエネルギー 335kcal	食塩相当量 0.4g	調理時間 約40分
-------------------------------	----------------------	---------------------

この表示値は目安です

■材料 (4人分 ※20cm×14cmの卵焼器1台分)

当社自慢の品 生乳100%ヨーグルト	400g
バター	40g
砂糖	20g
卵	1個
薄力粉	100g
砂糖	30g
卵	1個
レモン汁	大さじ1
薄力粉	大さじ2

■作り方

- ①ヨーグルトは水切りし、バターは室温に出しておく
- ②ボウルにバターと砂糖20gを入れてよくすり混ぜる
- ③②に卵を少しずつ加えてよく混ぜる
- ④③に薄力粉100gをふるいながら加え、木ベラで切る様によく混ぜ合わせ、ひとまどめに冷蔵庫に入れる
- ⑤ボウルに①のヨーグルト、砂糖30gの順に入れてよく混ぜる
- ⑥⑤に卵を加えて混ぜ、さらにレモン汁を加えて混ぜる
- ⑦⑥に、薄力粉大さじ2をふり入れてながら混ぜる
- ⑧卵焼き器に、⑦を敷き詰め、上から⑦を流し込む
- ⑨アルミホイルを被せ、最弱火で25分程度焦げないように気をつけながら竹串などを刺して生地がくっついてこなくなるまで様子を見ながら焼く

cooking memo