

ホイルケーキ



<材料 4人分>

薄力粉	60g
ベーキングパウダー	1.6g
バター	32g
砂糖	12g
卵	40g
チーズ	40g

チーズには良質なたんぱく質やカルシウムが豊富に含まれています！また、疲労回復に効果のあるビタミンB2なども豊富に含まれていますよ☆



<作り方>

- ① 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ② チーズはコロコロに切っておく。
- ③ ボールにバターを入れて練り、クリーム状になったら砂糖を加えてよく混ぜ、溶き卵を少しずつ加えながらさらに混ぜる。
- ④ ③にチーズを加えて混ぜ、①を加えて混ぜる。
- ⑤ アルミケースに④を流し入れ、170℃のオーブンで15～20分焼く。