

# マーブルケーキ



## <材料 4人分>

薄力粉	80g
ベーキングパウダー	1.2g
バター	40g
砂糖	28g
卵	32g
牛乳	16g
ココア	1.2g
湯	8g

大き目の型に入れる時は、  
中心部が生焼けになる事  
があるので、焼き時間を長  
くしてくださいね♪



## <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。バターは室温にだし、やわらかくしておく。
- ② ボールにバターを入れて練り、砂糖を加えてなめらかになるまで混ぜる。
- ③ 卵をほぐし②に加え、さらに牛乳を加えてのばす。
- ④ ココアを熱湯で練り、③の1/4に混ぜる。
- ⑤ ④と③の残りをマーブル状にして型に入れ、170℃のオーブンで15～20分焼く。