

レアヨーグルトケーキ



<材料 4人分>

ビスケット	28g
バター	24g
粉ゼラチン	4g
水	40g
砂糖	40g
無糖ヨーグルト	200g
生クリーム	40g
レモン果汁	8g

ヨーグルトを使用する事でサッパリとした味になります（^^）
ヨーグルトにはカルシウムやタンパク質、ビタミンBなど栄養が豊富に含まれていますよ♪



<作り方>

- ①ビスケットはすりこぎで軽くたたいて細かくし、溶かしたバターを混ぜ合わせる。
- ②型に①をしきつめ、平らに押さえる。
- ③粉ゼラチンを水でふやかし、砂糖を加えて湯せんで溶かす。
- ④③にヨーグルト・生クリーム・レモン果汁を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤④を②の型に流し込んで平らにならし、冷蔵庫に入れ冷やしかなためる。