

# ヨーグルトスパイスケーキ

(主材料) 小麦粉 (1人分)  
 (調理時間) 10分 エネルギー 238kcal  
 ※焼き時間は除く タンパク質 2.4g

☆ 外側はさっくり、中はしっとりとした香り豊かなケーキです☆

《材料・分量》 子ども6人分 (おとな 約4人分)

A	薄力粉	120g	シナモン	0.48g(ひと振り)
	ベーキングパウダー	2.3g	ナツメグ	0.48g(ひと振り)
	砂糖	90g		
	バター	84g		
	プレーンヨーグルト	108g		

※調味料については、大量に作る保育園の量なので、ご家庭では加減して下さい。

## 【 作り方 】 \* 子どものお手伝いできそうなところ

① Aの材料は、合わせてふるっておく。



② バターは常温に戻し、白っぽくなるまで混ぜる。



③ 空気を含んでふわっとして来たら、砂糖を数回に分けて入れる。



④ さらにプレーンヨーグルトを加え、混ぜ合わせる。



⑤ ④に①を入れ、さっくりと混ぜ合わせる。



⑥ カップに均等に入れて、170℃のオーブンで15分位焼きます。



ポイント2  
ヨーグルトが入っているの、ふわっと焼き上がり、中はしっとりとした仕上がりになります。

ポイント1  
ヨーグルトも常温に戻しておくともバターと合わせた時、バターが固まりにくくなり扱いやすいです。

### ☆区立保育園の献立例☆



ゆかり御飯・まさご揚げ  
 じゃこ和え・果物(みかん)  
 わかめの味噌汁  
 おやつ  
 牛乳  
 ヨーグルトスパイスケーキ

