

マーブルケーキ

《1人分》

材 料	分 量
薄力粉	13 g
B. P	0,5 g
スキムミルク	1 g
卵	20 g
砂糖	8 g
無塩バター	6 g
ココア	0,5 g



作り方

- ① 薄力粉とベーキングパウダー、スキムミルクは合わせてふるっておく。
- ② バターを泡立て器でクリーム状になるまでよく練り、砂糖を数回に分けて加え、白っぽくなるまでさらに練る。
- ③ ②に割りほぐした卵を数回に分けて加えてよく混ぜる。
- ④ ③に①の粉を加え、さっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤ ④の1/5を別のボールにとり、少量の湯で溶いたココアを混ぜる。
- ⑥ 鉄板にオーブシートを敷いて④の生地を流し入れ、その上に⑤のココア生地を所々にのせ、はしを使ってマーブル状に混ぜる。
- ⑦ 150℃のオーブンで20～30分焼く。