

## 学生の手作りレシピ

# ヨーグルト クリームの 紅茶ケーキ

【1人分:332kcal】



## 材料(1ホール 24cm型)

薄力粉 …………… 250g  
 ベーキングパウダー 小さじ1  
 無塩マーガリン …… 130g  
 砂糖 …………… 240g  
 卵 …………… 4個  
 紅茶(抽出用) …… 12g  
 水 …………… 大さじ3  
 牛乳 …………… 大さじ2  
 紅茶(茶葉用) …… 12g

## トッピング(お好み)

生クリーム …… 120ml  
 ヨーグルト …… 60g  
 砂糖 …………… 大さじ1  
 バニラエッセンス… 少々  
 アンゼリカ …… 適量  
 ラズベリー …… 適量

## 作り方

## \*生地

- ①薄力粉とベーキングパウダーを合わせ、ふるいにかける。
- ②マーガリンをクリーム状になるまで混ぜて、砂糖(全体の4分の3)を3~4回に分けて加えて、混ぜる
- ③卵は卵黄と卵白に分けて、卵黄のみマーガリンに加え、混ぜる。
- ④お湯を沸かし、紅茶の茶葉を入れて抽出する。牛乳を温め、紅茶に混ぜる。生地に3~4回に分けて加える。
- ⑤茶葉はミルで細かくし、生地に加える。
- ⑥卵白を泡立てて、砂糖(4分の1)を加え、メレンゲを作る。
- ⑦ ③に①の薄力粉と⑤の茶葉、⑥のメレンゲを加え、さっくりと混ぜて、型に流す。
- ⑧オーブン165℃で30分、温度を下げて160℃で10分焼く。

## トッピング(お好み)

## \*ヨーグルトクリーム

生クリーム・砂糖・バニラエッセンスを加え、泡立てて、ホイップを作る。  
 ヨーグルトを加えてヨーグルトクリームを作る。  
 ケーキにヨーグルトクリームとアンゼリカ、ラズベリーを飾る。

## ~POINT~

- ・粉類を混ぜる時はさっくり混ぜてください。
- ・ヨーグルトクリームのホイップは、少し固めに作ってください。ヨーグルトが加わるとゆるくなります。
- ・生地に抽出した紅茶と、砕いた茶葉を入れているので、紅茶のよい香りがするケーキです。