



そばを使った
アイデアレシピ集

9

濃厚ヨーグルトケーキ

木下 秀子さん作

材 料

・プレーンヨーグルト	450g
・そば粉	80g
・ベーキングパウダー	2g
・砂糖	80g
・卵	2個

作り方

- 1 オープンを180℃に設定し、予熱をする。
- 2 材料を全てボールに入れてしっかり混ぜて型に流し入れる。
- 3 180℃で、55分位焼く。
- 4 冷めたら冷蔵庫で一晩寝かすと濃厚な味になって美味しい。
※オーブンで焼き色がついてきたら、焦げないようにホイルをのせる。