

～紅茶ケーキのレシピ～

材料	切り方など	1人分(g)
バター	溶かす	6
砂糖		
卵	ときほぐす	7
小麦粉	ふるいにかける	7.7
ベーキングパウダー	ふるいにかける	7.7
紅茶		適量



【作り方】

1. ふるいにかけた小麦粉とベーキングパウダー、砂糖をまぜる。その後、紅茶、溶かしたバター、卵をまぜ合わせる。
2. 天板に流し入れ、オーブンで焼く。(カップに入れてもよいです。)
(焼き時間はご家庭のオーブンで調節して設定してください。)
3. 天板に流し入れた場合、食べやすい大きさに切り分ける。

児童に大人気のケーキでした！
紅茶の代わりにチョコチップなどを入れてアレンジしても良いかもしれません。



※大量調理のレシピを1人分で換算しています。水分量、調味料などご家庭で適宜調節してください。