

デザート



ブルーベリーヨーグルトケーキ



ヨーグルトとブルーベリーは相性バツグン♪
さわやかな甘みのケーキです。



・キャロットピラフ ・コーンチャウダー
・ブルーベリーヨーグルトケーキ ・牛乳

材料 (4人分)

- ・ホットケーキミックス… 100 g
- ・砂糖……………大さじ2強
- ・プレーンヨーグルト… 80 g
- ・冷凍ブルーベリー… 60 g

旬の時期には、
生のブルーベリーを使ってもOK！



作り方

※オーブンは 200℃に予熱。

- ①ヨーグルトに砂糖を加えてよく混ぜる。
- ②ホットケーキミックスも加えてさっくり混ぜる。
- ③4 等分にカップ分けし、ブルーベリーを散らす。
- ④オーブンで15分ほど焼く。竹串を刺し、生地がついてこなければ焼き上がり。
(生地がつくようなら、さらに5分ほど焼く)

*直径7cmのベーキングカップを使用。

*冷凍のカットいちごやパイン缶、
ドライフルーツも合います。