



★手作りスポンジケーキ★



〈材料〉ケーキ型 18号 1個

たまご…3個

バター…30g

小麦粉…90g

砂糖…90g

〈作り方〉

✦お誕生日会の乳児クラスさんのおやつに出ているスポンジケーキです✦

- ① たまごを常温に戻しておく、バターを電離レンジで溶かす、小麦粉をふるっておく
- ② たまごをボウルに割入れハンドミキサーで混ぜる
- ③ ボウルに砂糖を 2～3 回に分けながら混ぜ合わせる
- ④ モったりとするまでよく混ぜる
- ⑤ モったりしたらふるった小麦粉を入れヘラでさっくりと混ぜる
- ⑥ 溶かしバターを周りから入れさっくり混ぜケーキ型に流し込む
- ⑦ 160～170℃に熱したオーブンで約 25 分焼き上げて完成♪

※ココアパウダーや抹茶パウダーなど入れてもおいしいですよ😊

