

マーブル模様がかわいいおやつ♪

マーブルケーキ

分量
子ども4人分

材料

砂糖	大さじ 2	牛乳	大さじ 2/3
小麦粉	70g	卵	Lサイズ1個
バター	40g	無糖ココア	小さじ 2
サラダ油	小さじ 1/2		
ベーキングパウダー	小さじ 1/2	バニラエッセンス	少々

作り方

- ① バターを室温に戻し、砂糖を少しずつ加え、すり混ぜる。
- ② ①に溶き卵を少しずつ入れる。
- ③ 牛乳、バニラエッセンスを②に混ぜる。
- ④ 小麦粉、ベーキングパウダーを振り、③にサックリ混ぜる。
- ⑤ ④の少量を別のボールにうつし、ココアを加えてココア生地を作る。
- ⑥ 残りの生地に⑤のココア生地を混ぜ入れマーブル模様をつくり、型に流し焼く。

