

料理研究家 中村史さん監修レシピ

## ヨーグルトクランベリーケーキ



### 材料 15cmリング型1台分

- ・雪印北海道バター 食塩不使用 …… 65g
- ・砂糖 …… 80g
- ・卵 …… L 1個
- ・バニラオイル …… 少々
- ・強力粉 …… 40g
- ・薄力粉 …… 80g
- ・塩 …… ひとつまみ
- ・ベーキングパウダー …… 小さじ1
- ・ナチュレ恵 megumi プレーンヨーグルト …… 120g (常温)
- ・ドライクランベリー …… 65g
- ・くるみ …… 25g

※「雪印北海道バター 食塩不使用」はサイコロ状に切ったほうが混ぜ合わせやすいです。

### 仕上げの材料

- ・アイスクリーム …… 適量
- ・ナチュレ恵 megumi プレーンヨーグルト …… 少々
- ・苺ジャム …… 少々

### 下準備

用意した型に「雪印北海道バター 食塩不使用」※分量外を塗って強力粉をはたいておく。



### 作り方



1 「雪印北海道バター 食塩不使用」を入れてハンドミキサーが泡立て器でクリーム状に混ぜ、砂糖を2回に分けて加え、白っぽくなるまでよくすり混ぜる。



2 ほぐした卵は2回位に分け、そのつど生地になじませる。バニラオイルも加える。



3 薄力粉、強力粉、ベーキングパウダー、塩を合わせてふるい、半量を②に加える。



4 ヨーグルトを半量入れて合わせ、③の残り半量の粉類と残りのヨーグルトを交互に加えて混ぜ合わせる。



5 クルミとクランベリーはざっと刻み、④に加える。



6 下準備で用意した型の中に⑤を流し、170℃のオーブンで約40分(※)焼く。

※焼き時間はご自宅のオーブンにより多少異なりますので約40分を目安としてください



7 切り分けたケーキにアイスクリームを盛り、ジャムで口などを描きクランベリーで目をつけ、皿に描くようにヨーグルトも添える。

味はバターで決まります

**雪印北海道バター**  
食塩不使用

