

料理研究家 中村史さん監修レシピ

いろんな味が楽しめる！ 手作りホイールケーキ



材料

12個分

- ・雪印北海道バター 食塩不使用 …… 90g
- ・砂糖 …… 90g
- ・卵 …… 小2個 (正味 100g)
- ・バニラオイル …… 少々
- ・薄力粉 …… 100g
- ・ベーキングパウダー …… 小さじ1/3 A

※「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。

中身の材料

- ・レーズン …… 少々
- ・チョコレート …… 少々
- ・雪印ベビーチーズ …… 少々

作り方



1 ボウルに「雪印北海道バター 食塩不使用」を入れてハンドミキサーか泡立て器でクリーム状に混ぜ、砂糖を加えて白っぽくなるまでよくすり混ぜる。



2 ほぐした卵を徐々に少しずつ加え、混ぜ合わせる。一度に入れ過ぎると、「雪印北海道バター 食塩不使用」が分離して舌触りの悪い生地になるので注意。



3 バニラオイルを加えて混ぜる。



4 Aを合わせてふるい入れる。



5 ③に④を入れて、ゴムベラで練らないように、混ぜ合わせる。



6 絞り袋に生地を入れ先端を2cmくらい切り、15cm角に切ったアルミ箔の半分に棒状に絞る。

※ホイールは製菓材料店で15cm角に切れたシートも購入できるが、家庭用アルミ箔を切って使用してもOK!



7 レーズンや「雪印ベビーチーズ」など好みのものを生地の上のせ、端を二つ折りにして長方形に包む。



8 中身が分かるようにシールを貼り、160～170℃のオーブンで約18分焼く。

※シールは紙であれば大丈夫ですが、熱に弱いセロファンなどは不可

※焼成後、空気に触れないのでいたみやすい夏でも衛生的です。

※チョコレートのコーティングの色がケーキの生地につながる場合があります



ホイールが膨らむのが
焼き時間の目安です♪

味はバターで決まります

雪印北海道バター
食塩不使用

