

金ごまヨーグルトケーキ（金ごま茶でティータイム）

～混ぜて焼くだけの簡単ケーキです。手軽につくれるおやつです。～



使用商品：金ごますりごま 60g

<材料> 6人分

金ごますりごま	1/2パック (30g)
A 小麦粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ2
卵	2個
砂糖	80g
ヨーグルト	カップ1
サラダ油	70cc
B あんずジャム	大さじ2
フランデー	大さじ1
(または水)	

<作り方>

1. ボールに卵と砂糖を入れ、泡だて器でもったりするまで混ぜる。
2. ふるったAと金ごますりごまを入れ、さっくり混ぜ、ヨーグルトとサラダ油も加え、混ぜる。
3. サラダ油を薄く塗った型に流し入れ、180度のオーブンで35分位焼く。
4. 熱いうちに型からはづし、Bをぬる。

金ごま本舗株式会社
兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26
TEL:0797-80-4150
<http://www.kingoma.co.jp>