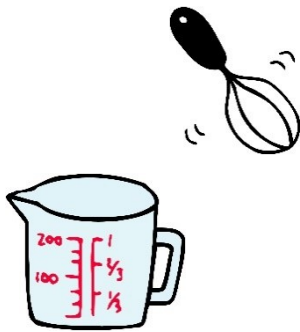


マーマレードケーキ

材料	1人分	2人分
・小麦粉	20g	40g
・ベーキングパウダー	0.8g	1.6g
・サラダ油	4g	8g
・砂糖	3g	6g
・マーマレード	12g	24g
・水	10g	20g
・粉糖	1g	2g



作り方

- ① オーブンを 180 度に予熱しておく。
- ② 小麦粉、ベーキングパウダーをふるいにかける。
- ③ ②にサラダ油、砂糖、マーマレードを入れ、混ぜる。
- ④ ③に水を入れ、さっくり混ぜる。
- ⑤ 型に生地を流し入れ、180 度のオーブンで 20 分焼く。
※焼き時間はオーブンにより異なります。中央に竹串を刺し、生っぽい生地がついてこなければ OK です。
- ⑥ 粗熱がとれたら粉糖をまぶす。