

ヨーグルトケーキ

○ 材料(12人分)

ヨーグルト(無糖) ……	250g
生クリーム ……	100ml
砂糖 ……	100g
牛乳 ……	50ml
粉ゼラチン ……	7.5g
ビスケット ……	40g
バター ……	25g



○ 作り方

- ① 型にクッキングシートを敷いておく。
- ② 袋にビスケットを入れ、綿棒などで叩いて粉々にする。
バターを電子レンジで1分ほど温めて溶かしバターにして袋に入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③ 型に②を敷き詰めておく。
- ④ ゼラチンに大さじ1程度の水を入れ、ふやかす。
- ⑤ 牛乳を小鍋にいれて沸騰しない程度に温め、④、砂糖を入れて溶かす。
- ⑥ 生クリームを7割立てくらいに泡立てる。
- ⑦ ⑤、⑥、ヨーグルトを混ぜ合わせ、③に流し込む。
- ⑧ 冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑨ 固まったら、12等分に切り分けて、皿に盛りつける。

エネルギー

119kcal

たんぱく質

1.8g

食塩相当量

0.1g

大垣市食育推進キャラクター
ますごめくん