

# クリスマスケーキ



子供と一緒に楽しんで作れるケーキです!

## 材料

⑥ スポンジ (天板 15cm x 15cm 1枚)	⑥ デコレーション (1人分)
----------------------------	-----------------

- |   |         |           |        |     |
|---|---------|-----------|--------|-----|
| A | ・卵      | 50g (M30) | ・いちご   | 1個  |
|   | ・グラニュー糖 | 70g       | ・黄桃の缶詰 | 8g  |
|   | ・薄力粉    | 60g       | ・みかん缶  | 8g  |
| B | ・無塩バター  | 10g       | ・ホイップ  | 15g |
|   | ・牛乳     | 25cc      |        |     |

オーブンは180℃で予熱してください!!



## 作り方

- いちごはハタを切り、洗う。  
材料・みかんは30分をき、おく。
- A を合わせて混ぜ、湯せんで人肌まで温める。  
ハンドミキサーで角がたっまでし、かり泡だてる。
- 2) にふる、た薄力粉を入れ、ゴム棒で混ぜ、くりませる。
- B を湯せんでとかし、人肌まで温めて 3) にませる。  
っせかまで混ぜませる。
- オーブンシートをしいた天板に生地を流し入れ、表面を平らにして、空気をぬき、180℃のオーブンで12分やく。  
→竹串をさして、生地がっついてこなければOK!
- スポンジを冷まし、お好みの大きさに切る。
- フルーツとホイップをデコレーションをして完成!