



# 手作りソフトビスケット



## 材料(10個分)

薄力粉 130g(1カップと大さじ2)

ベーキングパウダー 3g(小さじ1弱)

卵 50g(Mサイズ1ケ)

砂糖 75g(大さじ8強)

バター 60g(大さじ5)

プレーンヨーグルト 60g(大さじ4)

ケーキカップ 10個



## つくり方

- ① バターを室温に戻しておく。
- ② オーブンを180℃に温めておく。
- ③ 薄力粉、ベーキングパウダーを大きめのビニール袋に入れ、ふるう。

★お手伝いポイント★粉をふるってみよう！

- ④ 砂糖と①のバターをすり混ぜる。卵を割り、溶きほぐす。

白っぽくなったら、卵を少しずつ入れ、さらに混ぜる。

★お手伝いポイント★卵を割ってほぐしてみよう！

- ⑤ ④にプレーンヨーグルトを少しずつ加え、さらに混ぜる。

- ⑥ ⑤に③を入れ、混ぜる。

★材料を混ぜてみよう！

- ⑦ ケーキカップに⑥を入れ、15分ほど焼く。

★ケーキカップに生地を入れてみよう！

\*様子を見ながら焼き時間を調整してください。

## 栄養士よりワンポイント

### 簡単！粉ふるい

大きめのビニール袋に薄力粉とベーキングパウダーを入れ、空気をたっぷり入れながら口の部分をねじってしっかり持ちながらシャカシャカふるだけで粉に空気を含ませることができます。