

いちじくのヨーグルトケーキ



材料（4人分）

プレーンヨーグルト	… 400ml
卵	… 2個
小麦粉	… 大さじ6
砂糖	… 大さじ6
いちじく	… 2～3個

作り方

- 1) オーブンを180度に温めておく。
- 2) ミキサーにいちじく以外の全ての材料を入れて、よく混ぜる。
- 3) いちじくは皮ごと3～5mmの輪切りにする。
- 4) オーブン皿にオーブンシートを敷き、①を流し入れて焼く。途中で生地が少し固まってきたら、生地の上に③のいちじくをまんべんなく敷いて再度焼き、合計約35分間焼く。
- 5) 生地に火が通り、完全に焼けたらでき上がり。



カロリー控えめなので、ダイエット中の方にもオススメ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

