



お食事の紹介



ゆうきの里では、季節に応じた旬の食材を使用し、皆様に喜んでいただけるよう行事食の提供にも努めています。

今月は、実際に利用者様にお召し上がりいただいている食事の中から【マーブルケーキ】をご紹介します。



材料（作りやすい分量）
（10人分）

ミックス粉	150g
バター	50g
砂糖	50g
卵	2個
牛乳	100cc
ココアパウダー	小さじ1
※飾り：ホイップクリームなど	

《作り方》

- ① バターは室温に戻した後、溶かしておく。
- ② 分量の牛乳から少量を取り、ココアパウダーを溶かす。
- ③ ボウルにミックス粉・砂糖・卵・残りの牛乳を入れ、混ぜ合わせる。
- ④ ③に溶かしバターを加えて、再び混ぜる。
※混ぜすぎると生地が上手くふくらまないことがあるため、混ぜすぎないように気をつける。
- ⑤ 生地を1/4とり、②のココアを混ぜ合わせココア生地を作る。
- ⑥ バットにクッキングシートをしき、④の生地を流し、⑤のココア生地をマーブル状になるよう回しながら流す。
※マーブル模様が足りないときは箸などでゆっくりかき回すときれいな模様に仕上がります。
- ⑦ 180℃に温めておいたオーブンで15～20分程焼く。
- ⑧ 食べやすい大きさに切り、ホイップクリームなどで飾れば出来上がり。

