

## 【タイトル】 お茶のケーキ

### 【材料 2人分】

ホワイトチョコレート 94g×2枚、  
粉末のお茶→生地：大さじ2  
粉末のお茶→チョコ：小さじ2  
砂糖 100g、生クリーム 大さじ2 1/2  
マーガリン 90g、小麦粉 100g  
卵 2個、ベーキングパウダー 5g  
【装飾用】生クリーム 50ml、砂糖 5g



### 【作り方】

- ① <生地を作る>お茶の粉と小麦粉、ベーキングパウダー、卵、生クリーム、レンジで溶かしたマーガリン、砂糖を混ぜてダマにならないようにする。
- ② 炊飯器に①を流し込み、白米炊きで炊く。
- ③ 焼けたケーキを長方形に切り、湯せんしたホワイトチョコに粉末のお茶を入れてお茶のチョコを作り、層の間にはさむ。ホワイトチョコで全体をコーティングして出来上がり。
- ④ 最後に、生クリームに砂糖を加え、ホイップして添える。