

## みかんヨーグルトケーキ



### 材料／15cm角型

- 小原紅早生みかん・・・2個
- 卵・・・・・・・・・・・・2個
- 砂糖・・・・・・・・・・60g
- バター・・・・・・・・・・70g
- レモン汁・・・大さじ1
- ヨーグルト・・・・・・150g
- 小麦粉・・・・・・・・・・100g
- ベーキングパウダー 小さじ1/2

### 作り方

- ①オーブンを180℃に予熱し、型にクッキングシートを敷く。
- ②小原紅早生の皮をむいて小房に分け、ざく切りにする。
- ③ボウルに卵を割り入れ、砂糖、バター、レモン汁、ヨーグルト、小麦粉、ベーキングパウダーを加えて混ぜる。
- ④型に流し入れ、②を上のにのせる。
- ⑤オーブンで20～30分焼く。