

# 今月のおすすめケーキ 「ブルーベリーケーキ」

今月はブルーベリーをたっぷり使ったケーキをご紹介します。

ブルーベリーパウンドケーキにさっぱりヨーグルトクリームをはさみ、さらにブルーベリーをたっぷりとトッピングしてみました。水切りヨーグルトを作るために前日から用意する必要がありますが、

あとはのせていくだけで、立派なデザートが出来上がりです☆

ブルーベリーパウンドケーキとヨーグルトクリームがとてもよく合います。

今回は冷凍のブルーベリーを使用しましたが、生のブルーベリーがあればぜひそちらでお試ください☆

## <材料>

●ブルーベリーパウンドケーキ(フード・ネット)	1/2本
●ブルーベリー(冷凍or生)	適量
●ヨーグルト	200g
●砂糖	10g
●スキムミルク	10g
●ミントの葉	お好みで



## <作り方>

- ① (下準備)水切りヨーグルトを作ります。  
ボウルにざるをのせ、クッキングペーパーを敷き、ヨーグルトを入れます。  
冷蔵庫で一晩、水分をきります。
- ② パウンドケーキを型から取り出し、4cmの厚さに切り、真ん中に切り込みを入れておきます。  
(下の部分はつながっている状態。)
- ③ ①の水切りヨーグルトに砂糖とスキムミルクを加えてよく混ぜる。(お好みで加減してください)
- ④ ②の切り込みに、絞り袋に入れたヨーグルトクリームを絞る。  
冷凍のブルーベリーを解凍せずに飾りつけていく。お好みでミントも飾る。

\*ブルーベリー以外にお好みのフルーツをトッピングしても◎



## <今回使用したケーキ>



ブルーベリーのピューレがたっぷり入っています。冷蔵庫で冷やして食べてもおいしいですよ！

