

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：8人分

- バター：200g
- 砂糖：200g
- 卵：4個
- ホワイトチョコレート：200g
- 薄力粉：100g
- 抹茶：大さじ2

作り方

1. バターとホワイトチョコレートは湯煎で溶かします。
2. 別のボウルで砂糖と卵をよく混ぜ、溶かしたバターとホワイトチョコレートを加えます。
3. 薄力粉と抹茶をふるいながら加えて混ぜ、生地を作ります。
4. 生地を型に流し込み、180度のオーブンで30分ほど焼きます。