

# P · R · I · M · V · S

## オリーブオイル入りヨーグルトケーキ

時間: 40分

レベル: 初級

材料

4人分

ヨーグルト 125 g

PRIMVSエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGP 100 g

砂糖 180 g

卵 2個

中力粉 160 g

ドライイースト 8 g

すりおろしたレモンの皮

塩 1つまみ

リンゴ 2個



準備 10分 + 調理 30分

大きめのボウルにヨーグルトを入れ、砂糖、PRIMVSエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGP、塩、レモンの皮、卵、イーストと一緒にふるいにかけて中力粉を加えてよく混ぜる。ケーキ型にPRIMVS エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPを塗って小麦粉をふりかけ、生地を流し込む。ゴムベラで生地の表面をならし、中心のまわりにリンゴのスライスを丁寧に並べる。180°Cのオーブンで25~30分焼く。竹串を刺して生地が付いてこなかったら焼き上がり。オーブンから出して冷まし、型をはずして皿にのせる。