

☆碧山小の給食レシピ☆

【デザート編】

抹茶のケーキ

材料	分量(4個分)	切り方	作り方
薄力粉	70 g	ふるう	①バターは深めの皿に入れてラップをし、電子レンジにかけて溶かす(40秒程度)
ベーキングパウダー	3.5g (小1強)		
砂糖	40 g		
抹茶	2 g		
バター	35 g		②たまご・牛乳を混ぜ合わせ、ふるった粉類を加えてさっくりと混ぜる。
たまご	M1個 (50 g)		③①のバター、甘納豆を加えてなめらかになるまで混ぜる。
牛乳	15 ml		④型に流し、180℃のオーブンで20～25分焼く。
甘納豆	25g		

ワンポイント

*給食のマフィンカップは小さ目なので、市販の紙製マフィン型4個分に分量を調整しました。(実際にはこの7割程度の大きさです)

*給食では小豆の甘納豆を使用しました。色々な甘納豆を入れても楽しいです

*アーモンドスライスをのせて焼いてもおいしいです。