

☆保一小的給食レシピ☆

【デザート編】

ブルーベリーケーキ

材料	分量(8人分)	切り方	作り方
薄力粉	120g		①薄力粉とベーキングパウダーは一緒にふるう。 ②バターは耐熱の深い皿に入れ、バターにふれないようにラップをし、40秒ほど加熱する。 ③卵、牛乳、砂糖を混ぜ、①、②の順にさっくり混ぜる。 ④ブルーベリーを混ぜ込む。 ⑤パウンド型に入れ、180℃のオーブンで30～40分焼く。
ベーキングパウダー	4g		
卵	L2個(120g)		
牛乳	40ml		
砂糖	80g		
バター	65g		
ブルーベリー	50g		



ワンポイント

*給食では地場産のブルーベリーを使用しました。冷凍でもおいしくできます。

*パウンド型のほか、マフィンカップで小分けにしても作れます。

その際は焼き時間を25分程度に短縮してください。

*冷めてから粉糖をふってもきれいです。