

作ってみましょう人気の給食レシピ ★パインケーキ

【材料】子ども6人分

- パイナップル（缶入り・輪切り）…2枚
- 小麦粉……………60g
- ベーキングパウダー…小さじ1/2
- 砂糖……………30g
- 卵……………50g（約1個）
- 牛乳……………小さじ2と1/2
- バター……………20g
- アルミカップ（マドレーヌ型）…6個



〈子ども1人分〉

- 1食分 - 118kcal
- たんぱく質 2g
- 脂質 3.9g
- 塩分 0.2g

【作り方】

- ① パイナップルは食べやすい大きさに切る。小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。バターは溶かしておく。オーブンを180℃に温めておく。
- ② ボウルに卵を割り、泡立て器でよくほぐす。砂糖を入れてよく混ぜて、砂糖がとけたら、牛乳を加える。
- ③ ②にふるった小麦粉、ベーキングパウダーを振り入れながら、木べらで切るようにまぜる。ある程度混ざったら、パイン、溶かしバターを入れてひとまぜする。
- ④ アルミカップ等に均等に流し込み、温まったオーブンで20分程度焼く。竹串を挿して、生地がつかなければ出来上がり。

★家庭のオーブンにより、温度、焼き時間を調整してください。

缶詰のパイナップルを使って作るケーキです。オーブンの天板に生地を流して焼き、食べやすい大きさに切って食べてもいいですよ。

