

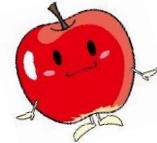
柏市立保育園給食レシピ



豆乳りんごケーキ

☆分量目安☆

大人2人 子ども2人



材料名	使用量	切り方等
りんご	120g	皮をむき、いちょう切りや小さめの角切りにする
ホットケーキミックス粉	120g	
砂糖	30g	
豆乳（無調整）	90g	
サラダ油	24g	
粉糖	適量	

《作り方》

- ①りんごはいちょう切り（小さめの角切り）にし、塩水につけ、水気を切つておく。
- ②ホットケーキミックス粉に砂糖を混ぜ合わせる。
- ③②に豆乳を加えよく混ぜ合わせる。
- ④③にサラダ油を加え混ぜたら、①を加え、軽く混ぜる。
- ⑤全体が混ざったら、オーブンシートを敷いた天板に流し入れる。
- ⑥170℃で約15～20分焼く。
- ⑦粗熱がとれたら、粉糖をふる。



～ポイント～

りんごは生地の上にのせて焼いてもよいです。
一部皮つきのりんごにして混ぜるとアクセントになります。

