

★今月の給食の新メニューです★

レシピを紹介します

きな粉米粉ケーキ



《材料》 4人分量

米粉・・・100g	ベーキングパウダー・・・3.3g
砂糖・・・22g	バター・・・27g
牛乳・・・80cc	きな粉・・・4g

《作り方》

- ①バターを柔らかくし、砂糖を加えて混ぜる。
- ②①に米粉とベーキングパウダーときな粉を加え混ぜる。
- ③生地の高さも見ながら、牛乳を加え混ぜる。
- ④アルミカップに注ぎ分ける。
- ⑤180℃に予熱したオーブンで10～12分くらい様子を見ながら焼く。

