



パインケーキ



材料(子ども 5 人分)

小麦粉	100g
ベーキングパウダー	2.5g
バター	50g
砂糖	50g
たまご	75g
パイン缶	75g
アルミカップ	5 枚

つくり方

- ① 小麦粉はベーキングパウダーと混ぜてふるっておく。
- ② バターは室温にもどし、クリーム状にしたら、砂糖、溶き卵を加えて、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- ③ ②に①を入れサックリと混ぜる。この中にみじん切りにしたパイン缶を入れ、アルミカップに流し入れオーブンで焼く(170度 10分から15分)。

調理のヒント!

ホットケーキミックスを使う場合は、ベーキングパウダーは入れず、砂糖の量も減らしてください。

栄養士よりワンポイント

サックリとした、表面の食感に、ジューっとパインの甘味が加わった、おいしいおやつです。

他の果物の缶詰でも作ることができます。お好みの果物でお試してください。