

りんごのケーキ

(材 料) 約10切れ分

小麦粉	120g
ベーキングパウダー	2g
シナモン	少々
卵	2個
さとう	50g
サラダ油	大さじ2
バター	30g
牛乳	25mL
りんご	1/2個
レモン汁	あれば少々

《作り方》

- ① りんごはいちょう切りにし、レモン汁があればかけておく。
- ② 小麦粉・ベーキングパウダー・シナモンは一緒にふるっておく。
- ③ ボールに卵を溶きほぐし、さとうを入れてよく混ぜる。
- ④ サラダ油、溶かしバター、牛乳を入れて混ぜる。
- ⑤ ①②を入れてさっくりと混ぜる。
- ⑥ オーブンの天板または型にクッキングシートを敷き、生地を流し入れる。
- ⑦ 180℃で15～20分焼く。

給食センター手作りの
ケーキです。卒業お祝い献
立として登場しています。



もりもりたべるくん

大竹市給食センター