

【給食のレシピ紹介】

パイナップルを使った夏らしいケーキです♪さわやかな甘さが口の中に広がります！

◎パイナップルケーキ

ホットケーキミックス・・・1袋
ベーキングパウダー・・・少々
無塩バター・・・40g
三温糖・・・30g
たまご・・・1個
牛乳・・・100cc
又はパインのシロップ・・・100cc
※生地 hardness をみて調整する。
パインアップル・・・1缶分
※半分は粗みじんにして生地にあわせる。残りは
1/2に切って表面にあわせる。

アルミカップ、パウンドケーキ型、鉄板など
型にあけるサラダ油・・・少々

- ①バターを溶かし、砂糖をあわせる。
 - ②牛乳・たまごを入れて混ぜる
 - ③ホットケーキミックスと BP をあわせておく
 - ④粉類と②を切るように混ぜる。細かくしたパイナップルもあわせる。
 - ⑤生地を流し、表面にパインをあわせる。
 - ⑥200℃のオーブンで15～20分焼く
- ※パウンドケーキ型の場合は時間をのばしてください。

