

おうちで給食！

ぐりとぐらのカステラ

材料

4人分

・ 砂糖	…	50 g	・ ベーキングパウダー	…	2 g
・ バター	…	30 g	・ 小麦粉	…	60 g
・ たまご	…	1 個			
・ 生クリーム	…	20 g			

作り方

- ① ボールに室温に戻したバター、砂糖を入れよく混ぜる
- ② 溶いた卵を加えて混ぜる
- ③ 生クリームを加えて混ぜる
- ④ ふるった小麦粉とベーキングパウダーを加えて混ぜる
- ⑤ ④を型に流し入れ、オーブンで180℃ 15分焼く



「ぐりとぐら」の絵本に出てくるカステラをイメージしました。

絵本に出てくるように大きく焼いてみんなで切り分けています。