

スポンジケーキ いちごソース添え

(1人分) (主材料)
 エネルギー212kcal 小麦粉、砂糖、豆乳
 たんぱく質 3.0g (調理時間) 30分

❖卵とバターを使わないケーキです。混ぜて焼くだけで簡単にできます❖

《材料・分量》 子ども 6人分 (おとな 約4人分)

スポンジ	薄力粉	150g (1.5カップ)	ソース	イチゴジャム	30g (大さじ2)
	ベーキングパウダー	6g (小さじ1強)		水	15g (大さじ1)
	砂糖	66g (1/2カップ)	※調味料については、大量に作る保育園の量		
	植物油	36g (大さじ2強)	なので、ご家庭では加減して下さい。		
	豆乳	150cc (3/4カップ)			

【 作り方 】 * _____ 子どものお手伝いできそうなところ



① 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。



② 別のボウルに砂糖と植物油を入れ、よく混ぜ合わせる。



③ ②に豆乳を少しずつ入れ、よく混ぜ合わせる



④ ①に③を少しずつ加えて混ぜる。

ポイント
 スポンジ生地がリボン状に落ちていくように、豆乳の量を調整するとふっくらと焼きあがります！



⑤ 型に流し入れ、170℃で15分くらい焼く。



⑥ 粗熱をとれたら、ラップでおおう(しっとり仕上がります)。



⑦ 食べやすい大きさに切る。

♡いちごソース♡
 いちごジャムを水で溶き、弱火で加熱する。



※カップに入れて焼いてもOK

⑧ スポンジケーキにいちごソースを添える。



出来上がり!