



抹茶ケーキ

～新緑色のほんのりお茶が香るケーキ～



＜給食で提供されたメニュー＞
スパゲッティナポリタン
ごまドレッシングサラダ
牛乳

エネルギー 152kcal (1個分) 食塩相当量 0.3g (1個分)

材料(4個分)

バター	大さじ 2(24g)
薄力粉	1/2 カップ(65g)
ベーキングパウダー	小さじ 1(4g)
抹茶	小さじ 1(2g)
卵	1 個
砂糖	大さじ 2
牛乳	大さじ 2
豆乳	大さじ 1
紙カップ(直径 10 cm)	4 個

作り方

- 【1】 バターを小皿に入れてラップをかけ、レンジで溶かす。
- 【2】 オーブンを 170℃に予熱する。
- 【3】 薄力粉、ベーキングパウダー、抹茶は合わせて振るう。
- 【4】 卵、砂糖、溶かしたバター、牛乳、豆乳を順番に入れて、よく混ぜる。
- 【5】 【4】に【3】入れて、ヘラでさっくりと混ぜる。
- 【6】 紙カップに生地を注ぎ、オーブンで 10 分焼く。
(目安です。)

※バターは、湯煎して溶かすこともできます。

※牛乳のみ、または豆乳のみを、大さじ 3 使用しても作れます。

※抹茶や砂糖の分量を調整すると、お好みの甘さで、作れます。