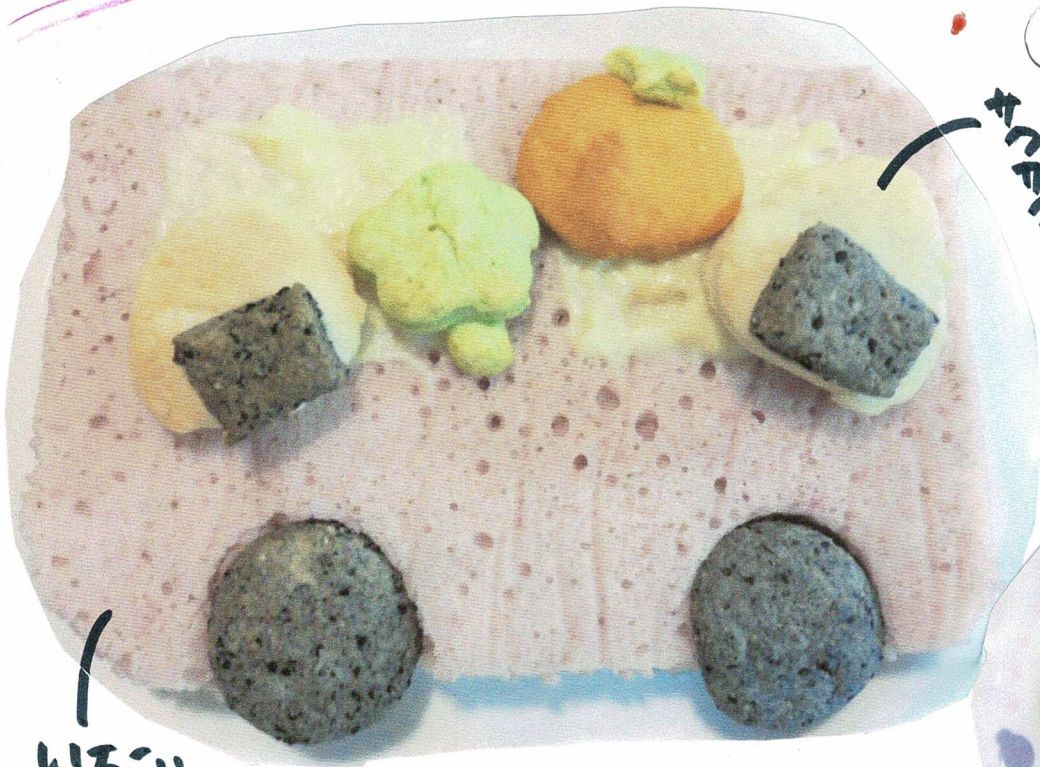


4月

おたんじょうびケーキの ご紹介

2021年4月 ナーサリウム
ベリベアーズが原

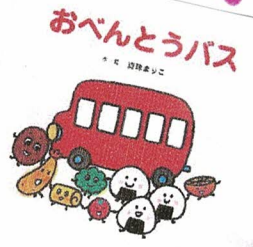
おべんとうバスのケーキ (いちごむしパン & サクサクスコーン)



いちごむしパン

サクサクスコーン

おたんじょうび会で
おべんとうバスをぜひ食べて!!



(子ども1人分)



いちごむしパン

- 材料 (子ども1人分)
- ・米粉 12g
 - ・片栗粉 5g
 - ・ベーキングパウダー 0.5g
 - ・砂糖 2.5g
 - ・豆乳 10g
 - ・サラダ油 3g
 - ・いちご 15g

作り方

- ① いちごはハタをとりよく洗って豆乳と一緒にミキサーにかきペーストにする。
- ② ①に砂糖、サラダ油を加えてよく混ぜる。

③ ふたつに米粉類を②に混ぜ、型にうつし、蒸し器で8~10分蒸して完成です。

サクサクスコーン

材料 (子ども1人分)

- ・薄力粉 10g
- ・砂糖 1g
- ・ベーキングパウダー 0.25g
- ・塩 0.1g
- ・サラダ油 2.5g
- ・豆乳 2.5g
- ・米粉 0.25g

作り方

- ① サラダ油、豆乳、米粉をよく混ぜ、砂糖、塩を加えてよく混ぜる。
- ② ふたつに薄力粉とベーキングパウダーを加えて生地をつくる。
- ③ 厚さ1~2cmにのばして好きな型抜きをしてオーブンで180℃ 10~12分焼いて完成です。