

5月 おたんじょうびケーキ

ナーサリールーム ベリーベア スが原

そらまめとバナナのケーキ



そらまめとバナナのケーキ

オレンジ!

(子ども1人分)

そらまめとバナナのケーキ

材料 (子ども1人分)

・そらまめ 8g	① {	・薄力粉 20g
・バナナ 10g		・ベーキングパウダー 0.5g
・押麦 2g		・さとう 6g
・絹ごし豆腐 15g		(・水 5g)
		・オレンジ 20g (かざり用)

○作り方○

- ① そらまめはさやからとり出しゆで皮をむいてきざんでおく。押麦はゆでしておく。絹ごし豆腐は下ゆでしておく(水切り不要)
- ② ボウルにバナナと絹ごし豆腐を入れ、つぶしてさとうと混ぜる



- ③ ふつと①を混ぜる。まとまらなければ水を加える。
- ④ そらまめと押麦を入れて混ぜたら型に入れる
- ⑤ 180℃のオーブンで15~20分焼いて、オレンジをかざり完成です。