

## \* 保育園のおすすめレシピ \*

### オレンジケーキ

#### ひとくちメモ

オレンジの風味が爽やかなケーキです。卵をしっかり混ぜることでふんわりとした仕上がりになります。

<材料 幼児5人分>

小麦粉	75g	砂糖	大さじ1強 (10g)
ベーキングパウダー	小さじ2/3弱 (2.5g)	バター	小さじ1強 (5g)
卵	L2/3個 (40g)	レーズン	大さじ1弱 (11g)
オレンジジュース	大さじ2 (30g)	マーマレード	大さじ1弱 (20g)
牛乳	大さじ1・1/3 (20g)		

<作り方>

- ① 小麦粉・ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ② レーズンは湯で戻し、刻んでおく。オーブンは180℃に予熱しておく。
- ③ 卵と砂糖をよく混ぜ合わせ、牛乳・オレンジジュース・マーマレードを加えて混ぜる。
- ④ ③に①②を加えてさっくりと切るように混ぜ、溶かしバターを回し入れて軽く混ぜる。
- ⑤ アルミカップやカップケーキの型などに入れる。
- ⑥ 180℃のオーブンで15~20分焼く。  
竹串を刺して生地が付いてこなければ出来上がり。



#### ☆計量スプーン・カップについて

小さじ1=5ml、大さじ1=15ml  
1カップ=200ml です。

札幌市保育所給食基準献立より