

* 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