献立名	バスブーサ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏卵	8	6.8
小麦粉(薄力粉)	13	13
プレーンヨーグルト	12	12
グラニュー糖	8	8
スキムミルク	1.5	1.5
ベーキングパウダー	0.4	0.4
重曹	0.1	0.1
無塩バター	5	5
バニラエッセンス	0.01	0.01
シロップ		
砂糖	3	3
水	2.5	2.5
レモン果汁	0.2	0.2

下処理及び作り方

＜下処理＞

鶏卵　消毒し、割りほぐす

小麦粉
スキムミルク
ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ
重曹
} 合わせて、ふるう

バター　クリーム状にする

バット　植物油を塗る

＜作り方＞

(1)　シロップを作り、冷ましておく。(※参照)

(2)　バターにグラニュー糖を2～3回に分けて加え、白っぽく、なめらかになるまで混ぜ合わせる。

(3)　バニラエッセンスを加えて、さらに混ぜ合わせる。

(4)　鶏卵を少しずつ加えて混ぜ、ヨーグルトを加えてさらに混ぜ合わせる。

(5)　ふるった粉類を2～3回に分けて、混ぜながら加える。

(6)　バットに流し入れる。

(7)　180℃のオーブンで15～20分焼く。

(8)　焼き上がったケーキの上に、シロップをかける。

※　鍋に砂糖、水、レモン汁を入れ、混ぜながら火にかけ、砂糖が溶けたら、弱火で少し煮詰める。

※　エジプトのお菓子を保育所用にアレンジ

※　2008年度　新献立

令和2年度改正