

献立名

いちごジャムの米粉ケーキ

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
米粉	22	22	<下処理> 米粉 } ベーキングパウダー } 合わせてふるう
ベーキングパウダー	0.6	0.6	
豆乳	20	20	
いちごジャム	12	12	
砂糖	3	3	
植物油	7	7	
食塩	0.2	0.2	
			<作り方> (1) いちごジャム、砂糖、植物油、食塩を混ぜ合わせ、豆乳を加える。 (2) ふるった粉類を(1)に加えて、さらに混ぜ合わせる。 (3) 型に流し入れ、180℃のオーブンで15～20分位焼く。  ※ アルミカップに入れて焼いてもよい。
			※ 2012(平成24)年度 新献立

