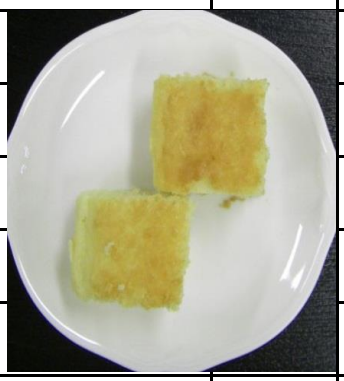
献立名	米粉の甘納豆ケーキ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
甘納豆	6	6
米粉	20	20
砂糖	5	5
ベーキングパウダー	0.8	0.8
豆乳	20	20
植物油	4.5	4.5



下処理及び作り方

＜下処理＞

米粉
砂糖
ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ
} 合わせてふるう

豆乳
植物油
} 合わせて混ぜる

＜作り方＞

(1)　ふるった粉類に合わせておいた豆乳、植物油を加え、混ぜ合わせる。

(2)　(1)に甘納豆を加え、さらに混ぜる。

(3)　型に流し入れ、180℃位のオーブンで15～20分位焼く。

※ 2014（平成26）年度 新献立

令和2年度改正