

米粉パイナップルケーキ

【 材 料 】

		(1人分)
上新粉	...	7g
白玉粉	...	7g
BP	...	0.8g
バター	...	3g
砂糖	...	3g
卵	...	7g
牛乳	...	12g
パイナップル 果肉	...	8g
パイナップル シロップ	...	3g

【 作り方 】

- ① 白玉粉に牛乳を加えダマがなくなるまで良く混ぜる
- ② 溶かしバターに砂糖を入れ泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる
- ③ ②に溶き卵を少しずつ加えながらよく混ぜる
- ④ ③に上新粉・BP・①を入れ混ぜる
- ⑤ 角切りにしたパイナップルも混ぜ、170℃に予熱したオーブンで25分～30分焼く

