

米粉パイナップルケーキ

【 材 料 】

(4人分)

上新粉	...	28g
白玉粉	...	28g
BP	...	3.2g
バター	...	12g
砂糖	...	12g
卵	...	28g
牛乳	...	48g
パイナップル 果肉	...	32g
パイナップル シロップ	...	12g

【 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

