

▷ パインチーズケーキ



学校給食
栄 養 展
「食はたのしみ」
～のぞいてみよう 学校給食の世界!～
**Eating
is Fun!**

2種類のチーズのコクにパインの
さわやかな風味のケーキです。



【材料】5個分

A・薄力粉	48g
A ベーキングパウダー	4.2g
・卵 (Lサイズ)	1個
・砂糖	大さじ4
・牛乳	小さじ4
・バター (無糖)	12g
・クリームチーズ	30g
・カテージチーズ (裏ごし)	48g
・レモン汁	小さじ1/2
・パイン缶詰 (ざく切り)	48g
・マフィンカップ	5枚

【作り方】

- ① Aを合わせてふるう。
- ② クリームチーズとカテージチーズは混ぜ合わせ、よく練っておく。
- ③ バターは湯煎で溶かす。
- ④ 卵をボールでよく混ぜておく。砂糖と牛乳を加え、さらに②を入れよく攪拌する
- ⑤ ④に①を入れへらで混ぜ合わせる。
- ⑥ レモン汁、パインを加え、さっと混ぜる。
- ⑦ カップに生地を流し込み、オーブン160℃15分焼く。