

<材料 4人分(大人2人+幼児2人分)>

小麦粉 60g
 ベーキングパウダー 1.8g(小さじ1/2)
 砂糖 60g
 卵 60g(大1個)
 オレンジジュース 6g(小さじ1)
 バター 48g

<作り方>

1. 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。砂糖も合わせる。
2. 卵は溶きほぐす。
3. バターは溶かす。
4. ①に②を加え混ぜる。
5. ③も加え混ぜる。最後にオレンジ果汁を加える。
6. アルミカップに入れ、180℃15分程度焼く。串を刺して生地が付いてこなければできあがり。

保育所給食
 おすすめレシピ

マドレーヌ



ゆかせんせいのおススメ一言

ふんわり、しっとりで
 ほんりのオレンジの香りが
 とってもおいしいです。



<栄養価(幼児1人あたり)>

エネルギー	カルシウム	食塩
151kcal	15mg	0.1g