

谷原小学校給食レシピ

ぐりとぐらのカステラ

～絵本ぐりとぐらのカステラをイメージしたデザートです～

材料(給食6個分)

はくりきこ 薄力粉	65g
ベーキングパウダー	3g(小さじ1)
はちみつ	45g(大さじ2強)
じょうはくとう 上白糖	32g(大さじ4弱)
むえん 無塩バター	3g(小さじ1)
ぎゅうにゅう 牛乳	52g(大さじ3と1/2)
たまご 卵	26g(1/2個)
耐熱紙カップ	6個



作り方

- 【1】薄力粉・ベーキングパウダーは合わせてふるう。
 - 【2】バターをすり混ぜてなめらかにし、砂糖・はちみつを加えてよく混ぜ、溶き卵・牛乳を加えて更に混ぜる。
 - 【3】【1】の粉を加え、粉けがなくなるまでさっくり混ぜる。
 - 【4】カップに注ぎ入れて、170度に予熱したオーブンで10～15分程度焼く。
- ※加熱時間は様子を見ながら調整してください。表面の色をみて、焦げつきそうならアルミホイルをかぶせましょう。