



給食レシピ りんごとヨーグルトのケーキ



《 材料(5人分) 》

りんご.....100g
レモン汁.....大さじ1弱
サラダ油.....小さじ4
バター.....20g
ヨーグルト(プレーン)....130g
さとう.....大さじ4
たまご.....2L*1こ
小麦粉.....90g
ベーキングパウダー....小さじ1弱
シナモン粉.....0.3g
レーズン.....40g
白ワイン.....小さじ1

《 作り方 》

1. りんごはレモン汁をかけておく。レーズンはワインにつけておく。
2. たまごとさとうをよくまぜる。
3. 油、湯せんにかけて溶かしたバター、ヨーグルトを2に合わせる。
4. 粉類はふるっておき、合わせる。
5. 容器に生地を半量流し、1のりんご、レーズンをのせる。その上から残り半量の生地を流す。(全部あわせていまってもO.K)
6. オーブン220℃ 25分で焼く。

