

## ♡お食事の紹介♡

ゆうきの里では、季節に応じた旬の食材を使用し、皆様に喜んでいただけるよう行事食の提供にも努めています。

今月は、実際に利用者様にお召し上がりいただいているおやつの中から【白あんケーキ】をご紹介します。



### ～白あんケーキの材料～

(作りやすい量:10人分)

- ・バター 80g
- ・砂糖 15g
- ・白あん 200g
- ・卵 2個
- ・薄力粉 100g
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・抹茶 1g  
(少量の水で溶いておく)

## ◀作り方▶

- ①バターは溶かしておく。
- ②薄力粉とベーキングパウダーと一緒に振るっておく。
- ③白あんに卵を混ぜておく。
- ④①に砂糖を入れ白っぽくなるまで混ぜる。
- ⑤④に③を加えて良く混ぜ、②を加えてゴムべらでさっくり混ぜる。
- ⑥⑤の1/5の生地を別のボウルに分けて水に溶いた抹茶を混ぜる。
- ⑦⑤の生地を鉄板に流し、その上に⑥の生地を均等にのばす。
- ⑧予熱した170℃のオーブンで約15～20分を目安に焼く。

