



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【米粉のパウンドケーキ】をご紹介します。



～米粉のパウンドケーキ材料～

(作りやすい量:10人分)

米粉	120g
ベーキングパウダー	7.5g
砂糖	80g
卵	100g
牛乳	50g
サラダ油	60g
マーマレード(中)	40g
マーマレード(塗る)	20g



◀作り方▶

- ① 米粉とベーキングパウダーは混ぜてからふるっておく。
- ② 卵は溶いてこしておく。
- ③ 牛乳・砂糖・卵・サラダ油・マーマレード(中)を泡立て器で混ぜ合わせておく。
- ④ ①を③に入れよく混ぜ合わせる。
- ⑤ 鉄板に流してあらかじめ170℃で予熱しておいたオーブンで15～20分焼く。

火の通りを確認してください

- ⑥ 焼き上がったらマーマレード(塗る)を塗って出来上がり。

