


ミルクティのケーキ(卵・乳・小麦)			(幼児1人分の分量) *大人は2倍にしてください
材料	分量	備考	作り方
薄力粉	15g	大さじ1と2/3	<p>牛乳を沸かして紅茶の葉を入れ、火を止めて蒸らします。冷めたら、葉とミルクティに分けておきます。小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。バターを室温に戻してやわらかく練り、砂糖を加えてすり混ぜます。</p> <p>に溶き卵を何回かに分けて加え、ふんわりとするまで良く混ぜます。</p> <p>に の粉類の1/3を加えてしゃもじでざっと混ぜます。続いて、 を1/2量加えて、切るように混ぜます。更に、小麦粉の残りの1/2を混ぜ、ミルクティーの残りを加えて混ぜ、最後に残りの粉類を加え、切るようにむらなく混ぜます。</p> <p>小麦粉を加えてからは練らないように混ぜるとふんわりと出来ます。</p> <p>オーブンシートを敷いた天板に生地を載せてのばし、180 のオーブンで15~20分焼きます。</p> <p>紅茶の葉を刻んで入れても、香りが良くなります</p>
ベーキングパウダー	0.3g		
バター	6g	大さじ1/2	
砂糖	9g	大さじ1	
卵	6.5g		
牛乳	10g	大さじ2/3	
紅茶の葉	0.5g	小さじ1/4	
			<p>エネルギー 153kcal たんぱく質 2.5g 脂質 6.2g カルシウム 28mg 鉄 0.3mg 食塩相当量 0.2g</p>
料理名の後の()の食品は特定原材料のうち使用している食品です。			