

米粉のケーキ



材 料 名	分量 (g)	下処理	作 り 方
* マイウィート米粉S	40		①米粉・ベーキングパウダー・牛乳・水・砂糖をよく混ぜ
* 牛乳	20		30分置く。
ベーキングパウダー	1		②ベーキングトレイに分量の①を入れ、200℃で15分
* 砂糖	5		オーブンで焼く。
水	20		③②が冷めたら、粉砂糖を散らす。
粉砂糖	少々		
			* 牛乳を豆乳に換えても良い
ベーキングトレイ丸A使用			

* は給食会取扱商品です。

栄養価 (参考値)

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	VA μgRAE	VB1 mg	VB2 mg	VC mg	食物繊維 g
176	2.3	6.1	53	5	Tr	0.5	10	0.02	0.04	Tr	0.2