

～小松菜ケーキのレシピ～

材料		切り方など	1人分(g)
バター	混ぜ合わせる (ケーキ)	溶かす	1.5
卵		ときほぐす	7.5
牛乳			3.2
砂糖			4
小麦粉		ふるいにかける	9
ベーキングパウダー		ふるいにかける	0.4
粉チーズ			0.75
小松菜			4
塩			少々
水	合わせる (シロップ)		2.75
砂糖			1.5
オレンジキュラソー			0.1



小松菜を使用したケーキです。
緑色の見た目とは違い、苦みが
少なく甘いケーキです。低学年
にも大人気でした！



【作り方】

1. 小松菜は、葉の部分のみを取り、柔らかく茹でておく。
2. 1に牛乳をまぜてミキサーで細かくする。
3. ふるいにかけた小麦粉とベーキングパウダー、砂糖、粉チーズをまぜ、溶かしたバター、ときほぐした卵、1の小松菜、塩をまぜ合わせる。
4. 天板に流し入れ、オーブンで焼く。(カップに入れてもよいです。)
(焼き時間はご家庭のオーブンで調節して設定してください。)
5. 水、砂糖を煮立たせて、少し煮詰めたらオレンジキュラソーを加え再度煮立たせてシロップを作る。焼きあがったケーキの表面にシロップをぬる。天板に流し入れた場合、食べやすい大きさに切り分ける。

※大量調理のレシピを1人分で換算しています。水分量、調味料などご家庭で適宜調節してください。