

おいしい学校給食 ~人気メニューのご紹介~

さつまいもとりんごのカップケーキ

材料（6個分）

粉類

ホットケーキミックス	150g
ベーキングパウダー	1g

さつまいも	90g
りんご	90g
干しぶどう	10g
砂糖	20g
牛乳	120cc
マドレーヌカップ	6個

作り方

1. 材料を切る
 - ・さつまいも..... 1cm位の角切り
 - ・りんご..... 1cm位の角切り
 - ・干しぶどう.....お湯で戻して、みじん切り
2. 粉類はよく混ぜ合わせておく。オーブンは200℃に温めておく
3. ボウルに牛乳を入れ合わせた粉類を泡だて器でよく混ぜる。
4. さつまいも、りんご、ぶどうを加えゴムベラで混ぜる。
5. 生地をカップに入れ15分~20分焼く



チーズやドライフルーツ、くるみなど入れる材料をかえると、また違った味が楽しめます。