



アップルハニーケーキ

材料名	1人分	4人分	目安	切り方	作り方
小麦粉	16.00 g	64.00 g	大さじ7	ふるう	①小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、粗塩をふるいにかけてから、混ぜ合わせる。 ②ソイバターと油を混ぜ合わせる。 ③豆乳を少しずつ加える。 ④はちみつ、アップルソースを加える。 ⑤カップに流し入れる。 ⑥180℃で予熱したオーブンで、180℃、25分焼く。 ⑦楊枝等をケーキにさして、生地がつかなければ完成！
上白糖	3.30 g	13.20 g	大さじ1	ふるう	
ベーキングパウダー	0.60 g	2.40 g		ふるう	
粗塩	0.13 g	0.52 g	少々	ふるう	
ソイバター	3.50 g	14.00 g	大さじ1	湯銭	
サラダ油	0.20 g	0.80 g			
豆乳	12.00 g	48.00 g	1/4カップ		
はちみつ	7.00 g	28.00 g			
アップルソース	9.00 g	36.00 g			

○ポイント

- ・オーブンによって焼き具合が変わるので、様子を見ながら焼きましょう！
- ・お菓子作りの成功のポイントは分量をきちんと計ることです。秤を使って計量しましょう。
- ・給食ではソイバターを使用していますが、ご家庭では無塩バターで作ってもおいしくできます。

