

としよ

きゅうしょくほん で

図書コラボ給食『本に出てくるおいしいもの』

★ぐりとぐらのカステラ★

【ぐりとぐら なかがわりえこ著 ^{ちょ}福音館書店



《材料（紙カップ8個分）》

卵 ^{たまご} 4個 ・ グラニュー糖 ^{とう} 80g ・ はちみつ ^こ 小さじ2強 (16g) ・ バター 24g ・
牛乳 ^{ぎゅうにゅう} 24g ・ 小麦粉 ^{こむぎこ} 120g ・ ベーキングパウダー ^こ 小さじ1強 (5g)

《作り方》

- ① はちみつ、バター、牛乳 ^{ぎゅうにゅう} は合わせて湯煎 ^あ にかけて溶かしておく。
- ② 小麦粉 ^{こむぎこ} とベーキングパウダー ^あ は合わせて2回 ^{かい} ふるっておく。
- ③ 卵 ^{たまご} を溶き、グラニュー糖 ^{とう} を加えて、白っぽくなるまでよく泡立 ^{しろ} てる。
- ④ ① ^{くわ} を加えてよく混 ^ま ぜる。② ^{すうかい} を数回に分けて加え、さっくりと混 ^{くわ} ぜる。
- ⑤ カップにつぎ分け、170℃のオーブンで20分程度 ^{ふんていとや} 焼く。