

ご家庭でつくってみませんか? *

西会津町給食センター

西会津産ブルーベリーレシピ

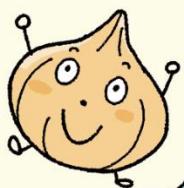
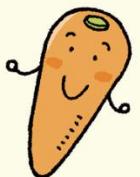
ブルーベリーケーキ

< 12個分の材料 >

※直径5cm×深さ2cmのカップ使用

・砂糖	35g
・牛乳	160g
・ホットケーキミックス	150g
・溶かしバター	30g
・ブルーベリー	36粒

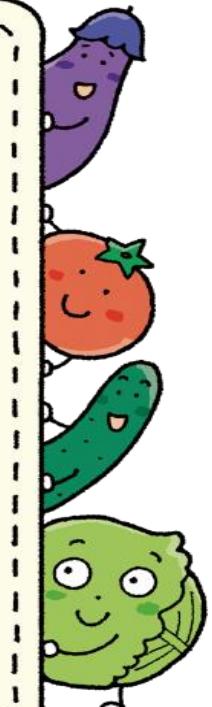
※ブルーベリーはお好みで増やしてください



<作り方>

- ① オーブンを180°Cに予熱しておく。
- ② ブルーベリーは洗って、水気をきっておく。
- ③ ボウルに砂糖と牛乳を入れて泡立て器で混ぜ、ホットケーキミックスと溶かしバターを入れてさらに混ぜ、生地を作る。
- ④ カップにブルーベリーを3粒いれ、上から生地を入れる。
(生地はカップの半分くらいの高さまで入れる)
- ⑤ 180°Cオーブンで20分焼く。竹串を中央に刺して、生地がつかなければ出来上がり!!

※オーブンによって焼き時間が異なるので調整してください



生のブルーベリーを使ったお菓子で
おやつにおすすめです♪

