

『ぐりとぐらのカステラ』

おはなし給食で大人気！！

●材料 (マドレーヌカップ 約10個分)

- ・小麦粉 120g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・砂糖 120g
- ・卵 3個
- ・バター 100g
- ・レモン汁 小さじ1

●作り方

- ①小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。
- ②卵と砂糖を白っぽくなるまで混ぜる。
- ③②の液卵の中に①の粉とレモン汁、溶かしバターを入れ、ツヤが出るまで混ぜる
- ④カップに流し、170℃のオーブンで15分程度焼く。

※爪楊枝などで刺して生地がついてこなかったらOK！



子どもたちは、給食の時間に絵本の読み聞かせを聞きながら
このカステラを食べるのが大好きな時間でした。

