

## ♪今日のおすすめレシピ \*パインケーキ\*

○材料(直径 18cm 位の  
ケーキ型 1 個分)

- 小麦粉 …100g
- ベーキングパウダー  
…小さじ 1/2
- パイン (缶詰) …5 枚
- バター …60g
- 卵 …2 個
- 三温糖 …60g

○作り方

1. 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるう  
パインは水気を切り一口大に切る  
バターは電子レンジなどで溶かしバターにする
3. ボールに卵を割り入れ、三温糖を加え良く混ぜる
4. ③に粉を切るように混ぜ、パイン、バターを加えて練らないように混ぜ合わせる
5. ケーキ型に生地を流し入れ、170℃のオーブンで  
25～30 分位焼く  
(竹串を刺して生地がついてこなければ焼き上がり)
6. 型から外し、冷えてからお好みの形に切り分ける