

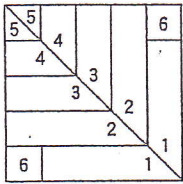
クリスマスケーキ

【材料】

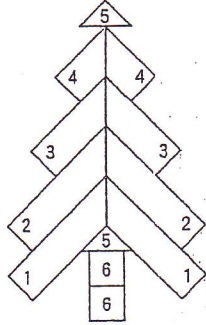
バター (常温)	80g
砂糖	50g
卵	大 1個
りんご	1/2 個 100g
薄力粉	120g
B.P.	小 1

【作り方】

- ・りんごはマッチ棒位の千切り
 - ・粉類は振っておく
 - ・オーブンは 160°C に温めておく。
- ①バターはクリーム状にホイップして砂糖を加える。
 - ②卵を少しずつ加え、分離しないように注意しながら、さらに混ぜる。
 - ③りんごを加え、混ぜ、粉類も加えよく混ぜる。
 - ④18.5cm 角位の天板に紙を敷いて流し、160°C で 20~25 分位焼く。



天板で焼いた状態



組み立てる

乳幼児を持つ母のグループ