

「今日のいただきま〜す」

“夏の思い出パイナップルケーキ”

パイナップル缶とフライパンがあれば、素朴なケーキが作れます
加熱中は焦がさないように〜またフタ裏の水滴も拭いてね^_^)☆

<材料>

- ・粉もん(・薄力粉80g ・重曹小さじ半分)
- ・パイナップル缶詰1缶 ・なたね油80g
- ・種子島洗糖110g ・卵2個

<作り方>

- 1.粉もんを2,3回ふるっておく
- 2.なたね油、洗糖40gと卵を泡だて器でよく混ぜる
- 3.お好みの大きさに切った(全量の1/3)パイナップルとふるった粉もんも加え(粘り気がでないように、さっくり)ゴムべら等で混ぜる
- 4.フライパンに洗糖70gを入れ火にかける(洗糖が溶け出し、香ばしい香りがしてきたら火を止め余熱でカラメルをつくる)
- 5.カラメルの入ったフライパンにパイナップル(残り2/3)を並べ、3の生地を流し入れる
- 6.フタをして中火で2,3分、弱火で20分くらい加熱、大皿に裏返してのせる→完成!



Pineapple Cake



投稿募集！ 📣 随時募集
「今日のいただきま〜す」
あなたのレシピ募集！
※写真またはイラストを添えてください
※メールでの投稿大歓迎！



voice07@shizenha.co.jp

投稿用紙 (コピー可:配送にてお渡し下さい)

やはり食欲の秋です
少し涼しくなったら、今までの食欲不振はどこやら！
や、と#主婦検診でも、体重が増えたことをよこせられました…。
フチ肉まん、おいしい♡ (ミニ分け?) あというまに10コ食べた♡
二十世紀なしも#イコです (さつきゆん・紀の川市)

『外遊びの秋』

外遊びのが大好きな息子。
気温が快適な秋はさらにめい、はい
外遊びもなりたいです。
コロナの心配もあるけど、公園の出勤が
増えそうです！ (はる・堺市)

テーマ

あなたの〇〇の秋をおしえて！



投稿コーナー

※敬称略

組合員ID: 氏名(ペンネーム)

住所: