

# 伊賀茶カップケーキ



6月 第1回 スマイル給食 (いがっこ元気)

## ☆材料 (1人分)

さとう	小さじ2(6g)
牛乳	7g
豆乳	1g
バター	小さじ1(5g)
サラダ油	小さじ1/5(1g)
☺ ★伊賀産粉茶	0.2g
☺ ★伊賀産粉末茶	0.3g
☺ ★小麦粉	小さじ4弱(11g)

★米粉	少々(0.1g)
★ベーキングパウダー	少々(0.6g)
バニラエッセンス	少々(0.01g)
カップ	1個
(直径5cm、高さ3cmのマフィンカップ使用)	

※お菓子作りは、分量をきちんとはかることをおすすめします！

## ☆つくり方

- ① バターは溶かしておく。
- ② ★の材料を混ぜておく。
- ③ さとう・牛乳・豆乳・①のバター・サラダ油をしっかり混ぜる。
- ④ ③に②を加えてさっくり混ぜる。
- ⑤ ④にバニラエッセンスを加えて混ぜる。
- ⑥ カップに入れてオーブンで焼く。(180℃12分目安)



伊賀市のお茶の葉を使ったカップケーキです。お茶の香りを感じながらいただきます☺  
給食では、給食では、卵を使用せずに作っています。