

パイナップルケーキ (5個分)



材料

小麦粉	50グラム
バター	60グラム
砂糖	大さじ2
スキムミルク	大さじ2弱
パイナップル	スライス2枚
レモン果汁	小さじ1

作り方

- 1,パイナップルは5ミリ角に切り、レモン果汁を入れて煮る。
汁気がなくなるまで煮て、冷ましておく。
- 2,バターは常温に出しておき、クリーム状に練る。
- 3, 砂糖を2に数回に分けて加え、スキムミルクも加える。
- 4,ふるっておいた小麦粉を3に加え、さっくり混ぜる。
- 5,4の生地を5個に分け、手のひらにのばし、1をのせ包む。
- 6,170度に温めたオーブンで15分から20分焼く。