

ピーチケーキ（保育園・幼稚園向け）

合計加熱調理時間 約 15分

[1人分：156kcal/食塩相当量：0.2g]

缶詰め使用で1年中楽しめる！桃の風味が爽やかな、もちり食感のカットケーキ。



材料（16人分）

バター（常温に戻す）	100g
砂糖	100g
<材料a>	
卵：M玉（割りほぐす）	4個
ハチミツ	40g
レモン汁	小さじ2
白桃缶（半量を幅2mmにスライスする）	200g
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	3g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

16人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	15分	180℃

下ごしらえ

- ・薄力粉、ベーキングパウダーは合わせてふるう。
- ・20mmのホテルパン1枚にオープンシート（幅60cmの大型）を敷き、ずれないようにクリップ等で固定する。

作り方

1. ボールにバター、砂糖を混ぜ入れてよく練る。
2. <材料a>、半量の白桃をミキサーにかけ、1のボールに少しずつ加えて混ぜ合わせる。
3. 2のボールに薄力粉、ベーキングパウダーを加えて混ぜ合わせる。
4. 20mmのホテルパン1枚に3のたねを流し入れて、スライスした白桃を上のにせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出し、粗熱が取れたら四方を切り落として、16等分に切り分ける。

調理ポイント ◆飾り用の白桃はできるだけ薄くスライスすると、生地に沈まない。