



レモンケーキ

(材料)

- ・ホットケーキミックス 150g
- ・レモン 1/2コ
- ★バター 50g
- ★アイシング 2コ
- ★さとう 50g
- ★牛乳 大5
- ・粉砂糖 40g



by cook pad

- ① レモンはしぼっておく
- ② オーブン180℃で予熱
- ③ アイシング用に
粉砂糖、砂糖、レモン汁1/2
を混ぜておく。
- ④ ★をよく混ぜる。
- ⑤ レモン汁の残りを
入れてよく混ぜる。
- ⑥ ホットケーキを入れ混ぜる。
- ⑦ 型に入れ35分やく。
- ⑧ 粗熱とれたらアイシング

梅ジュース

(材料 (3~4L 瓶用))

- ・梅 1kg
- ・氷砂糖 1kg
- ・酢 200~300cc
(お好み)

- ① 梅を水洗いしてザルに
あげる。ハンパで水気を
しっかり拭き取る。
- ② 梅のへたは串を使って
1粒ずつ取り除く
- ③ 瓶に梅、氷砂糖交互
に入れる。酢を入れ
フタをして毎日1~2回
軽くゆらす。
- ④ 3週間完成です!!

夏バテ防止の
ため保育園でも
飲んでいただきます☆

