

海外に自慢できる千葉県のめぐみ

梨のケーキ

材料（1人分）

梨	27g	A	上白糖	2.5g
干しぶどう	2g		白ワイン	2.5g
ラム酒	0.12g		レモン果汁	0.8g
薄力粉	15g		鶏卵	7.8g
ベーキングパウダー	0.45g		豆乳	4.5g
無塩バター	5.5g		上白糖	3g
			粉糖	0.2g

作り方

- ①梨は厚いいちょう切りにし、Aでさっと下煮する。
 - ②干しぶどうはラム酒につけて戻す。
 - ③薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。バターは湯煎にかける。
 - ④材料を全部合わせて鉄板に流し広げ、オーブンで焼く。
- ※梨の煮汁分の豆乳を減らして生地に入れる。
- ⑤人数分に切り分け、粉糖をかける。



市川市の梨

市川市は梨を多く生産しており、子どもたちにとっては身近な果物です。そのまま食べるだけでなくケーキやゼリー、カレー等にも使います。

レシピの考案：市川市立大柏小学校