

ふくやまの農林水産物を利用した地産地消メニュー

今回の食材は…**桃**です！

桃の甘みと香りを楽しめるスイーツ♪

桃カップケーキ



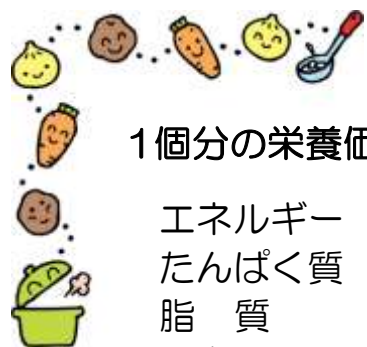
「地産地消」とは、地域の食材をその地域で消費する（食べる）ことです。地域の農業や伝統的な食文化、豊かな自然環境を守り、継承することにつながります。

材料(ミニカップ20個分)

桃・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個
卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・2個
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・60g
薄力粉・・・・・・・・・・・・・・80g
バター（無塩）・・・・・・・・30g
グラニュー糖・・・・・・・・・・少々

作り方

- ① 桃をくし型に10等分し、半分にする。
- ② ボウルに卵と砂糖を入れ、しっかり泡立てる
- ③ ②にふるった薄力粉を加え混ぜ、溶かしバターを加える。
- ④ ③を絞り袋に入れ、カップ20個に絞る。
- ⑤ ④に桃を1切のせ、桃の上にグラニュー糖をふる。
- ⑥ ⑤を180℃のオーブンで約7分焼く。



1個分の栄養価

| | |
|-------|--------|
| エネルギー | 55kcal |
| たんぱく質 | 1.2g |
| 脂質 | 2.4g |
| 食塩相当量 | 0.0g |

冷蔵庫で冷やして食べてもおいしいです♪夏にピッタリのスイーツです！



今回使用した
桃
の産地は...

神辺町

