



明治社員のとっておき!レシピ

みかんとパインの天板ケーキ



材料 27cm四方の天板1枚分

薄力粉…240g、ベーキングパウダー…小さじ1、塩…少々、明治ケーキマーガリン…150g、上白糖…150g、卵…240g(4個)、みかんの缶詰…100g(約20粒)、パイナップルの缶詰…6枚

下準備

粉類(薄力粉、ベーキングパウダー)を合わせてふるっておく。
明治ケーキマーガリンを室温に戻し柔らかくしておく。
天板にオーブンシートを敷いておく。オーブンを180℃に予熱しておく。
缶詰はザルにあげ、汁気をきっておく。
パイナップル3枚は1cm角切り、残りは8等分のいちよう切りにする。

作り方

- 【1】ボウルに明治ケーキマーガリンと塩を入れ、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜる。
- 【2】1に上白糖を数回に分けて入れ、白っぽくなるまでよくすり混ぜる。
- 【3】卵を溶き、2に4回程度に分けて加え、その都度よく混ぜる。
- 【4】3に粉類をふり入れ、きるように混ぜる。
- 【5】天板に生地を入れ、みかんとカットしたパイナップルを上部に並べる。
- 【6】180℃のオーブンで30分焼く。
- 【7】焼き上がったら、網の上で冷まし、食べやすい大きさに切る。