

## パイナップルケーキ

### 材料

パイナップル缶詰	1/2 缶(160 グラム)
薄力粉	100 グラム
ベーキングパウダー	3 グラム
卵	1 個
きび砂糖	75 グラム
オリーブ油	75 グラム

### 作り方

- ① パイナップルの汁気をきり、ひと口大に切っておく。
- ② 卵にきび砂糖を入れ、白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ③ オリーブ油を加え、混ぜる。
- ④ 薄力粉とベーキングパウダーを合わせ、ふるったものを③に加えて、粉っぽさがなくなるまでさっくり混ぜる。
- ⑤ ①のパイナップル半分を④に加えて混ぜ、マフィンカップに入れる。
- ⑥ 予熱したオーブン 170℃ 20分 で焼く。  
串を刺して、生地が付かなかったら完成♪

