

# 簡単コーンケーキ



## ★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

## 1人分

エネルギー	299	kcal	たんぱく質	4.1	g
脂質	6.0	g	炭水化物	56.2	g
食塩相当量	0.7	g	原価		円

## ～材料～ 1人分

・薄力粉	40g	・
・ベーキングパウダー <small>(アルミフリー)</small>	2g	・
・三温糖	16g	・
・サラダ油	5g	・
・クリームコーン	50g	・
・		・
・		・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	0%	15分	160℃

## 作り方

- 1 カップの中に全ての材料を入れてスプーンで混ぜる
- 2 20mmホテルパンにカップを並べる
- 3 予熱したスチコン【設定1】で加熱する

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

## \*ポイント

卵・乳製品アレルギー対応のケーキです  
薄力粉を米粉に変えると小麦アレルギーにも対応します

