

PINEAPPLE UPSIDE-DOWN CAKE



トッピング

- ・ブラウンシュガー 100g (1/2c.)
- ・溶かした無塩バター 60g (1/4c.)
- ・さくらんぼ (適量)
- ・パイナップル缶 (一缶)

ケーキ

- ・薄力粉 210g (1 2/3c.)
- ・ベーキングパウダ (1/2tsp.)
- ・ベーキングソーダ (1/4tsp.)
- ・塩 (1/2tsp.)
- ・無塩バター 115g (1/2c.)
- ・ブラウンシュガー 150g
- ・砂糖 50g (1/4c.)
- ・卵 (1個)
- ・ヨーグルト 60g (1/4c.)
- ・パイナップル缶の汁 60ml (1/4c.)
- ・牛乳 120ml (1/2c.)
- ・バニラエッセンス 15ml (1tbs.)

HAWAIIAN PINEAPPLE UPSIDE-DOWN CAKE

1. ケーキ型にトッピングのメニューにある溶かしたバターをたっぷり塗り、ブラウンシュガーをまんべんなく振りかけます。パイナップルを好きなパターンで敷き詰めます。パイナップルの輪の中にマラスキノチェリーを並べます。
2. ケーキの生地を作ります。ボールで薄力粉、ベーキングパウダ、ベーキングソーダ、塩を混ぜ合わせます。フライパンでバターを溶かして、別のボールに入れます。そこに砂糖とブラウンシュガーを溶かしたバターに加えます。
3. 溶かしたバターのボールのボールに卵、ヨーグルト、牛乳、パイナップル缶の汁、バニラエッセンスを入れ混ぜ合わせます。
4. 溶かしたバターのボールにケーキの生地ボールの中味を入れ、混ぜあわせます。
5. ケーキの生地をケーキ型に流し入れます。177°Cのオーブンで45分ぐらい焼きます。
6. ケーキ型からひっくり返して、出来上がりです！

PINEAPPLE JUICE
CANNED
TROPIC-FRESH
IS WONDERFUL
ANY TIME!

