

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

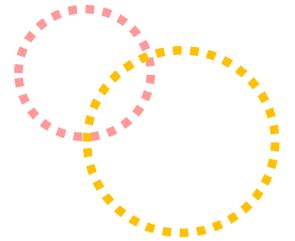
材料(ミニカップ20個分)

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。

「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。



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
もも
の産地は…
神辺町

