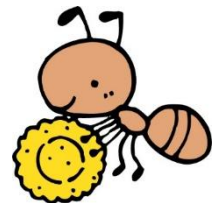




# パウンドケーキ



## <材 料>

17×8×6 cmの紙のパウンド型 1台分

ホットケーキミックス 120g 無塩バター 120g グラニュー糖 120g 卵 2個  
牛乳 50g

## <作り方>

- ① バターに2・3回に分けてグラニュー糖を加え白っぽくなるまで良く混ぜる。
- ② 容器に卵を割りほぐし、①に2・3回に分けて入れ、さらに良く混ぜる。
- ③ ②に牛乳を加えホットケーキミックスをふるい入れさっくりと混ぜる。
- ④ 型に③を入れ、型ごと10cm くらいの高さから2~3回落として生地を抜く。
- ⑤ あらかじめ180度に余熱していたオーブンで20分~25分焼いて、竹串等で火の通りを確かめて冷ます。



## <ワンポイント>

ホットケーキミックスを使うことで、より簡単に出来ますよ。