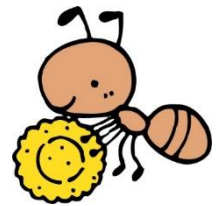




あんこパウンドケーキ



<材 料>

4人前 パウンドケーキ型（小）1個分

ホットケーキミックス 150g こしあん 300g キャノーラ油 72g 卵 1個
バニラエッセンス 適量

<作り方>

- ① こしあん・油・卵をよく混ぜる。
- ② ①にホットケーキミックスを振るいながら入れ、バニラエッセンスを数滴入れる。
- ③ ②をよく練って、パウンドケーキ型に入れて空気を抜く。
- ④ あらかじめ180度に余熱したオーブンで25分位焼く。



<ワンポイント>

チョコレートの様な色ですがしっかり和風です。ずっしりと重みがあり、1切れでお腹が一杯になります。満足感のあるおやつです。