

# パウンドケーキ

R8.2.14

## 材料

- ・薄力粉 120g
- ・卵 2個
- ・砂糖 120g
- ・溶かしバター（無塩） 120g

(チョコ味のパウンドケーキを作る時は

- ・薄力粉 110g
- ・純ココア 10g

※アレルギー対策として薄力粉を米粉にして提供いたします。

※感染症予防や衛生面によりマスクの持参をお願いいたします。



2回ふるう



ツノが立つまで混ぜる



切るように混ぜる

①オーブンを180°Cに予熱する。  
薄力粉を2回に分けてふるう。  
(チョコ味を作る時はこの時に  
ココアも一緒にふるう)

②ボウルに卵を入れ砂糖を2回に分けて  
ハンドミキサーでその都度よく混ぜる。  
持ち上げてしっかり跡が残るまで  
泡立てる。

③①の薄力粉を入れ  
粉っぽさがなくなるまで  
ゴムべらで混ぜる。



つやが出るまで  
切るように混ぜる



平らにならす



④バターを3回に分けて加えて  
その都度切るように混ぜる。  
バターの筋が完全に出なくなり  
ツヤが出てくるまで混ぜる。

⑤型に流し入れ平にならし  
180°Cに予熱したオーブンで  
35~40分焼いて完成。



⑥完成！！