

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で作る）

※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℃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
ゴムベラで混ぜる。



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℃に予熱したオーブンで
35～40分焼いて完成。



⑥完成！！

