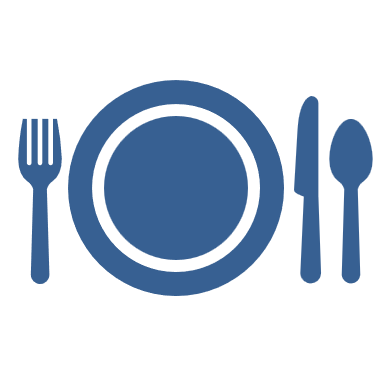


**パウンドケーキ**



**パウンド型がない場合は、牛乳パックを使ってもできます。**

画像

**【 作り方 】**

|  |  |
| --- | --- |
| **１．** | **バターと卵は常温に戻しておく** |
| **２．** | **オーブンは１７０℃に加熱** |
| **３．** | **ボウルにグラニュー糖とバターを入れ、白くなるまで泡立てる** |
| **５．** | **溶いた卵を２～３回に分けて加えながら混ぜる** |
| **６．** | **薄力粉とベーキングパウダーを振るいながら加え、ヘラでさっくり混ぜる** |
| **7．** | **型に流し込む** |
| **８．** | **170℃で30分焼く** |

**【 材料 1本分 】**

|  |  |
| --- | --- |
| バター | ７０ｇ |
| グラニュー糖 | ５０～６０ｇ |
| 薄力粉 | ７０ｇ |
| 卵（Lサイズ） | １個 |
| ベーキングパウダー | ２ｇ |
| ナッツ | 適量 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |