

バターケーキ



<材料 4人分>

薄力粉	72g
ベーキングパウダー	1.2g
バター	28g
砂糖	16g
レーズン	4g

レーズンは刻んでいますが、そのまま入れてもいいですよ♪
蒸すとふんわり、焼くとさっく
り仕上がります☆



<作り方>

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。レーズンは刻んでおく。
- ② ボールにバターを入れて練り、クリーム状になったら砂糖を加えてよく混ぜ、溶き卵を少しずつ加えながらさらに混ぜる。
- ③ ②にレーズンを加えて混ぜ、①を加えて混ぜる。
- ④ アルミケースに③を流し入れ、強火で10分蒸す。

※オーブン(170°C)で15~20分焼いてもいいです。