

パウンドケーキ



<材料 4人分>

薄力粉	80g
ベーキングパウダー	1.2g
バター	40g
三温糖	28g
卵	1/2 個
牛乳	12g

ふわふわとした軽い食感のパウンドケーキです♪生クリームを添えたり粉糖をかけてアレンジしてもいいですよ☆



<作り方>

- ① 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ② バターは室温に出し、柔らかくしておく。
- ③ ボウルに②を入れて練り、砂糖を加えて滑らかになるまで混ぜる。
- ④ ③に溶き卵と牛乳を加えてよく混ぜる。
- ⑤ ④に①を加えて、粉っぽさが無くなるまで混ぜる
- ⑥ 型に入れ、170℃のオーブンで15～20分焼く。