

冷凍ケールを使った

パウンドケーキ



< 材料 >

◎冷凍カットケール … 50g
無塩バター … 100g 卵 … 2個
砂糖 … 100g 薄力粉 … 100g
ベーキングパウダー … 3g

< 作り方 >

1. 卵・砂糖・薄力粉・ベーキングパウダー
無塩バター・カットケールをミキサーに
入れ攪拌する。
2. 型に流し入れ、両端が高くなるように
表面をならす。型を持ち上げて落とし
空気を抜く。
3. 170℃に予熱したオーブンで火が通る
まで焼く。竹串を刺して生地が付かなく
なるまで、こんがり焼く。
4. 粗熱が取れたら型から外し冷ましたら完成。



Eastern Foods

イースタンフーズ株式会社