

米粉チーズパウンドケーキ



材料 (10x20cm パウンドケーキ型 1 つ分)

米粉	100g
ベーキングパウダー	5g
クリームチーズ *常温でもどして、やわらかくしておく	100g
さとう	70g
ぎゅうにゅう	30cc
とかしバター	20g
塩	ひとつまみ
たまご (Lサイズ)	2個

作り方



1. 米粉とベーキングパウダーは合わせてふるいにかける。



2. ボウルにクリームチーズを入れてあわ立て器でよく混ぜる。
ぎゅうにゅうを加えて混ぜる。



3. さとう、塩、とかしバターを加えてよく混ぜ合わせる。



4. たまごをときほぐして、ボウルに加えて混ぜる。



5. この中に①を入れて、あわ立て器で混ぜ合わせる。



6. パウンドケーキ型 (10x20 この部分は削除) に
⑤の生地を流しこむ。



7. 180度のオーブンで30分焼く。

米粉抹茶パウンドケーキ (アレルギー対応ケーキ)



材料 (10x20cm パウンドケーキ型 1 つ分)

米粉	100g
まっちゃ	小さじ1
ベーキングパウダー	5g
さとう	70g
とうにゅう	100cc
塩	ひとつまみ

作り方

1. 米粉、まっちゃ、ベーキングパウダーは合わせてふるいにかける。

2. ①にさとう、塩、とうにゅうを加えて、あわ立て器でよく混ぜる。

3. ③ パウンドケーキ型に②の生地を流しこむ。
180度のオーブンで30分焼く。