

手軽に作れる



# しっとりパウンドケーキ

## 材 料

(18 cmパウンド型1本分)

白金鶴(薄力粉)	100g
無塩バター (無塩マーガリン)	100g
卵	2個
砂糖	90g
ベーキングパウダー	1g



## 作 り 方

### step 1 下準備

白金鶴(薄力粉)、ベーキングパウダーをふるい器を使ってふるい混ぜ合わせておく。  
オーブンは170℃に予熱する。  
バターを常温に戻し、柔らかくしておく。  
卵を割り、解きほぐしておく。

### step 2 生地を作る

ボールに常温に戻したバターを泡だて器を使ってクリーム状になるまで柔らかくします。  
砂糖を加え混ぜ合わせ、白っぽく滑らかになったら、解きほぐした卵を加え、再びよく混ぜ合わせます。ふるい器でふるい合わせおいた白金鶴(薄力粉)、ベーキングパウダーを加えて、ゴムべらで切るように混ぜ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。

### step 3 オーブンで焼く

出来上がった生地を型に流し込み、170℃に温めたオーブンで40分焼き出来上がり!