

簡単！もちむぎのパウンドケーキ

食物繊維がふくまれているもちむぎ粉でつくるパウンドケーキ。健康的で、独特の風味と食感です。できたてもちもち、翌日しっとり。それぞれ違う美味しさです。

材料（パウンド型1本分）

薄力粉	70g
もちむぎ粉	30g
砂糖	100g
バター	100g
（室温に戻しておく）	
卵	2個
ベーキングパウダー	小 1.5杯



作り方

- ① オーブンを170℃であたためておく。
- ② 薄力粉、もちむぎ粉、ベーキングパウダーは一緒にふるいにかけておく。
- ③ バターをクリーム状になるまでよく練り、砂糖を加えよく混ぜる。
- ④ ③に溶いた卵を少しずつ加えてよく混ぜる。
- ⑤ ④に②を入れ、さっくり混ぜる。
- ⑥ 型にバター（分量外）を塗り、⑤を流しいれ、型をとんとんと軽く落とし空気をぬく。
- ⑦ オーブンで20分焼き、一度取り出して真ん中にナイフで切り目を入れる。再びオーブンで20分焼く。途中焦げそうならアルミホイルをかぶせる。串を刺して何もつかなければ完成☆

