

ほうれん草の パウンドケーキ

☆ 鮮やかな緑色がとてもきれい！

☆ ほうれん草がきれいな方もこれなら食べられます。

アレルギー **卵** **牛乳** **大豆** **小麦** **米**

エネルギー 195kcal/切 難易度 ★★★
(8切分の1切)

材 料 (パウンド型Mサイズ1個分)

作 り 方

◆ a

ホットケーキミックス	200g
無塩バター	60g
グラニュー糖	50g
卵	2個分

◆ b

ほうれん草	50g
牛乳	50g

下 準 備

- ホットケーキミックスはふるっておきます。
- 無塩バターは室温に戻しておきます。



ア ド バ イ ス

- ★ 焼き時間と温度はガスオーブンでの調理の場合です。家庭用の電気オーブンでは焼き時間や温度が違ってきますので、作製時に調節する必要があります。
- ★ パウンドケーキのシットリ感を楽しむには、焼き上がってからしばらく寝かす（休ます）ことです。寝かす時間に目安は特にありませんが、焼き上がり直後はきれいに切れずシットリ感もありません。

- ① 室温に戻した無塩バターにグラニュー糖を加えよく混ぜます。
- ② ①にといた卵を少しずつ加えよく混ぜます。
- ③ b をミキサーにドロドになるまでかけます。
- ④ ②に③を合わせよく混ぜます。
- ⑤ ④にふるっておいたホットケーキミックスを2回に分けてざっくりと混ぜ合わせ、クッキングシートを敷いた型に流し込みます。

◎調理の目安（コンベクションオーブン）

モード	焼き
温度	170℃
時間	30分

- ⑥ オーブンに入れて10分位のところで、一度取り出し表面にナイフで切れ込みを入れます。
- ⑤ 焼き上がって粗熱がとれたら表面にラップをして一日寝かします。
- ⑥ 型から取り出しクッキングペーパーをはがして適当な厚さに切り分けます。