



おうちでつくろう！

No.5

パピーナ西荻北保育園

小麦粉とバターを使わない、混ぜるだけで失敗なしの簡単パウンドケーキです。

「米粉のパウンドケーキ」

《材料》

米粉	100g
ベーキングパウダー	4g
卵	2個
砂糖	60g
油	40g
塩	少々（ひとつまみ）
牛乳	30g（豆乳でも可）

しっかり混ぜて焼くだけの簡単パウンドケーキ。米粉を使用しているのので粉をふるう必要もないので手間いらず。お子様でも混ぜ混ぜするだけで作ることができますよ！

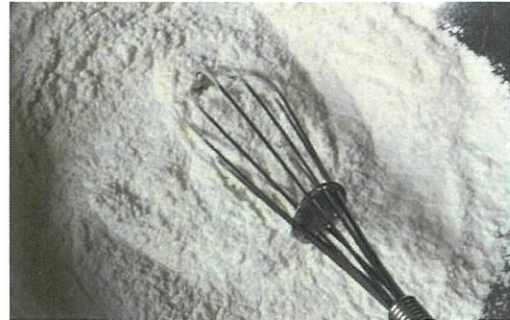


【作り方】

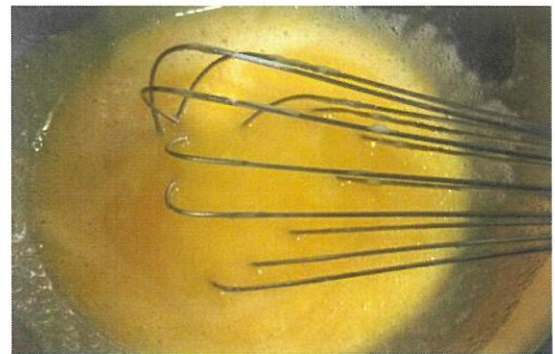
- ①まずはじめに、オーブンを180℃で予熱しておきましょう。
（あっという間にできてしまうので）



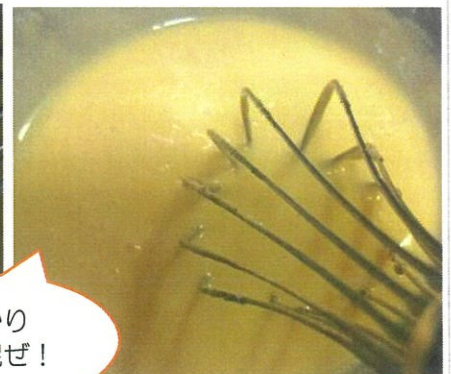
- ②計量した米粉とベーキングパウダーを混ぜておきましょう。



- ③別のボウルで卵・砂糖・油・塩を入れて、ホイッパーでよく混ぜます。
砂糖もしっかりとけて、油もしっかりなじむまで混ぜてください。

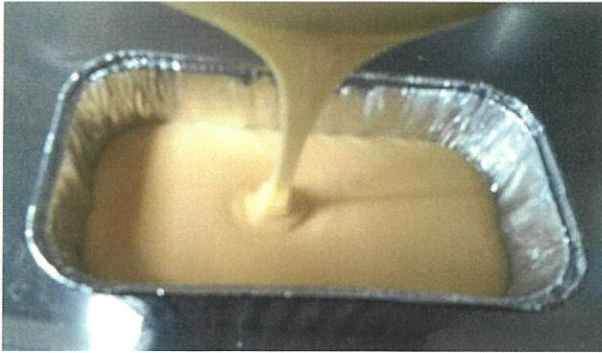


- ④米粉を入れさらによく混ぜ、牛乳も入れます。粉っぽさがなくなるまでよく混ぜましょう。

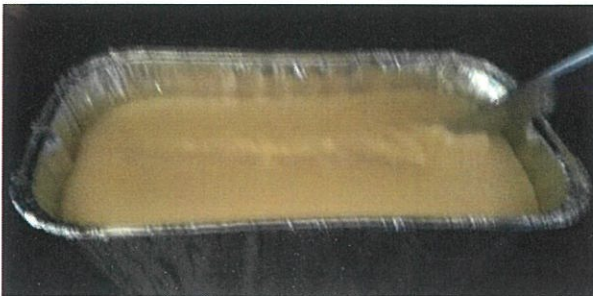


しっかり
混ぜ混ぜ！

- ⑤ 生地を型に流し入れます。型の7分目くらいまで入れます。
(100均のアルミの型18cmを使用しています。)



- ⑥ オープンに入れ、180℃で35分程度焼きます。7～8分たったところで、切れ目を入れるときれいに仕上がります。



- ⑦ 竹串で刺して何もついてこなければOK!
焼き目が強くなりそうなときはアルミホイルをかぶせましょう。



シンプルなパウンドケーキ
なので、ココアを入れたり、
バナナなどを入れてアレンジ
してもよいですね!