

味噌風味パウンドケーキ



料理特徴

味噌の風味がほんのり香る、やさしい甘さの和風パウンドケーキです。焼まんじゅうのたれはお菓子作りにもご使用いただけます。

材料 1本分

材料名	使用量	材料名	使用量
ホットケーキミックス	150g		
つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ	2袋		
無塩バター	100g		
卵	2個		
アーモンドスライス	10g		

※18cm×8cmのパウンド型1台分

作り方

- ①ボウルに常温に戻した無塩バターを入れてよく練り、卵を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- ②「つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ」を加えて混ぜ、ホットケーキミックスを入れ、粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
- ③クッキングシートを敷いた型に②を入れ、上から型を数回落として空気を抜く。ナイフで真ん中に切れ目を入れ、アーモンドスライスを全体に乗せる。
- ④180℃に予熱したオーブンで30分程焼く。竹串を刺して生地が付いてこなかったら出来上がり。
※オーブンの機種により火力が異なります。焼き上がりを見ながら温度や時間を調整してください。