

小矢部産ハトムギのパウンドケーキ

〈使用ブランド:小矢部産ハトムギ〉



ハトムギ入のスイーツで
美白に!

小矢部ブランド
webサイト



ふるさと納税
webサイト





小矢部ブランドで作る
オリジナル レシピ

レシピ考案
管理栄養士

山崎亮子



調理時間

約
50
分

小矢部産ハトムギのパウンドケーキ



◆材料(18cmパウンドケーキ型1台分)

- 小矢部産ハトムギ粉 …………… 100g
- バター …………… 100g
- 砂糖 …………… 100g
- 卵 …………… 3個
- ベーキングパウダー…………… 小さじ1
- ラム酒漬けレーズンやりんごのソテー …… 50g

◆作り方

下準備:オーブンを180度に予熱しておく。

- ① バターを常温に戻す。
- ② ボウルにバターを入れ、砂糖を少しずつ加えながらハンドミキサーを使って白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ 溶いた卵も2、3回に分けて加える。
- ④ ハトムギ粉とベーキングパウダーを混ぜたものを入れてさっくりと混ぜ、ラムレーズンやりんごのソテーを加えて混ぜる。
- ⑤ パウンドケーキ型にバター(分量外)を塗って、軽くハトムギ粉(分量外)をふる。④を流し入れ、オーブンで50分焼く。

▼使用する小矢部ブランド



小矢部産ハトムギ