

## ■材料

(20cm×10cmの金属製パウンド型1個分)

バター（室温に戻しておく）……80g  
砂糖………140g  
卵（M寸）………3個  
米粉………200g  
ベーキングパウダー………小さじ1  
牛乳………大さじ2

## ■作り方

- ①オーブンを170℃に予熱しておきます。
- ②パウンド型の内側に油を薄く塗り、底にクッキングシートを敷いておきます。
- ③ボウルに室温に戻したバターを入れ、クリーム状になるまで泡立て器で練ります。ふるった砂糖を3回に分けて加え、よく混ぜます。
- ④③に溶きほぐした卵を少しずつ加えながら混ぜ、さらに牛乳を加えます。
- ⑤ベーキングパウダーと米粉を合わせてふるいます。ふるった粉を④に混ぜ、型に流し入れたら、表面をゴムベラで軽くならしめます。空気抜きのため、20cmほどの高さから2～3回型ごと落とします。
- ⑥170℃のオーブンで約45分焼きます。竹ぐしを刺して何も付いてこなければできあがり。

女性部が  
教えます!

米粉で  
つくる

かんたん  
レシピ集

(上田支部)

## 米粉パウンドケーキ

