

いちごの パウンドケーキ



栄養価(1切れ(1/10本)あたり)	
エネルギー	166kcal
たんぱく質	2.8g
脂質	6.8g
食塩相当量	0.3g

材料(パウンドケーキ型1本分)

- ホットケーキミックス・・・200g
- 砂糖・・・・・・・・・・・・60g
- 無塩バター・・・・・・・・・・60g
- 卵・・・・・・・・・・・・・・2個
- いちご・・・・・・・・・・・・150g
- 砂糖(A)・・・・・・・・・・・・大さじ1

いちごは、果物の中でも特にビタミンCが豊富。生食のほかにも、ジャムやジュース、ケーキなどにしてもおいしく食べられるよ♪

作り方

- ① いちごを1cm～1.5cm角に切り、耐熱皿に入れ砂糖(A)をふりかける。電子レンジ(500W)で2分加熱して冷ます。
- ② 無塩バターに砂糖をすり混ぜ、白くもったりするまで混ぜる。
- ③ 卵をときほぐし、②に少しずつ入れて混ぜる。
- ④ ③に①を入れ混ぜ、さらにホットケーキミックスを入れ混ぜる。
- ⑤ パウンドケーキ型にクッキングシートをひき、④を流し入れ、170度に予熱したオーブンで40分焼く。竹串をさして何もつかなければできあがり。