

しっとり食感の 甘夏パウンドケーキ

【8等分1切れ】

●エネルギー 80 kcal

材料(18cmの型1個分)

甘夏 80g(約1個分)

※ 他の柑橘類でも代用できます

砂糖 大さじ3

卵 1個

A { ホットケーキミックス 100g

{ 牛乳 大さじ2

生クリーム、ミント お好みで

ふんわり仕上げるために、
生地は混ぜすぎないように
注意しましょう!



作り方

- ① 甘夏は皮をむき、果肉を取り出し1cm角に切り、砂糖とあえる。
- ② オーブンを180度に余熱する。
- ③ ボウルに卵を割り入れ、泡立て器でしっかり混ぜる
- ④ ③に①とAを加え、ゴムべらでさっくり混ぜる。
- ⑤ 型に流し入れ、180度で25分焼いて出来上がり。
- ⑥ お好みで、生クリームとミントを飾る。

