



ミックスナッツの酒粕パウンドケーキ

レシピ作成者：竹内 憇

栄養素（1人分）1/4本分

エネルギー	: 481kcal
たんぱく質	: 11.4g
脂質	: 26.4g
炭水化物	: 49.6g
食塩相当量	: 0.3g



材料（18cmパウンド型1本分）

薄力粉	100g
ベーキングパウダー	5g
卵	120g（2個）
サラダ油	60g
砂糖	80g
★酒粕	60g
★砂糖	15g
ミックスナッツ（無塩）	60g

作り方

（準備）

- ①薄力粉とベーキングパウダーをふるっておく。
- ②型にクッキングシートを敷く。
- ③オーブンを170℃に温めておく。
- ④★を600wで1分加熱し混ぜ合わせる。

- ① ミックスナッツを粗く刻む。
- ② ボウルにサラダ油と砂糖を入れ白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ ②に卵を1個ずつ加え、その都度混ぜる。
- ④ 薄力粉とベーキングパウダーを③に加えて混ぜる。
- ⑤ ④に★を加えて混ぜる。
- ⑥ ⑤にナッツ50gを加えてさっくり混ぜる。
- ⑦ 型に流し入れてミックスナッツ10gをのせ170℃のオーブンで35～40分焼く。

★レシピのポイント

- ・ナッツを入れることで食感も楽しめます
- ・しっかり熱を通すことで酒粕が苦手な方でも美味しく食べることができます

