

## ほうじ茶のパウンドケーキ

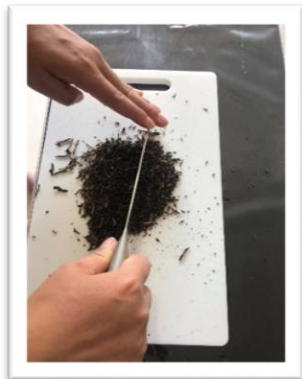
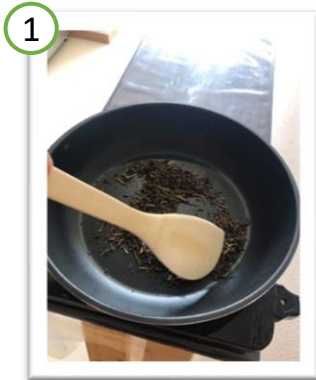


【材料】	
ホットケーキミックス	100g
砂糖	100g
バター	100g
卵	2個
牛乳	大さじ4
ほうじ茶	10g

### まずは準備♪

- ・パウンドケーキ型にクッキングシートを敷く
- ・卵を常温に戻す
- ・オーブンを180℃に温めておく

①ほうじ茶をフライパンで炒り、包丁で刻みます(あまり細かくしないでOK！)



② バターを湯煎で溶かします



③ ボウルにホットケーキミックス、砂糖、卵を入れ、泡だて器で混ぜます



④ ゴムベラに持ち替え、②のバターを加えて混ぜる



⑤ ①のほうじ茶を加えて混ぜ、型に流し込む



⑥ 180℃のオーブンで30～40分焼きます

⑦ 型から外し、冷まして完成！！食べやすい厚さに切ってね♪



完成～♪