



## お菓子レシピ 明治ケーキマーガリンで簡単おいしいスイーツ作り♪

### 🎀 パウンドケーキ

**材料** 18cm×8cmのパウンド型1本分

明治ケーキマーガリン…100g、砂糖(あれば上白糖)…80g、溶き卵…2個分

【A】※ふるっておく

薄力粉…100g、ベーキングパウダー…小さじ1(4g)

#### 作り方

- 【1】やわらかくした明治ケーキマーガリンをボウルに入れ、泡立て器でクリーム状にし、砂糖を加えてすり混ぜる。
- 【2】1に溶き卵を少しずつ加えながらよく混ぜる。
- 【3】Aを入れてさっくりと混ぜ合わせ、型に入れて170℃のオーブンで40～45分焼く。

