

三毛柄のパウンドケーキ

食材名	使用量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
ジンザウ 先生のでんぷんお菓子ミックス	150	573	0	5	42	0.9
無塩バター	100	763	0.5	22	18	0
グラニュー糖	60	232	0	0	0	0
卵(2個)	110	166	13.53	143	198	0.44
抹茶	6	19	1.84	162	21	0
ココアパウダー	12	33	2.22	336	79	0
牛乳	60	40	1.98	90	56	0.06
ブランデー	15	36	0	Tr	0	0
合計		1.862	20.07	758	414	1.4
(1/8切れあたり)		233	2.51	98	52	0.18

- ボールは4個用意する（プレーン生地、抹茶生地、ココア生地、メレンゲ用）
- 冷蔵庫で一晩寝かせると美味しい。

投稿レシピ(長濱さん 2015/09/08)
「抹茶と甘納豆のパウンドケーキ」もご参照ください。