

# パウンドケーキ（マーマレード）

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)
でんぷんホットケーキミックス	40	152	0.0	2	12	0.24
でんぷん薄力粉	50	180	0.1	5	16	0.1
低リン低加塩・低糖パウダー	1	3	0	Tr	Tr	0.18
卵	60	91	7.4	78	108	0.2
砂糖（三温糖）	40	152	Tr	6	Tr	0
バター	50	372	0.3	14	8	1
アーモンドパウダー	15	115	0.0	1	0	0.0
マーマレード	80	204	0.16	22	4	0.02
合計		1,269	7.96	128	148	1.74
（1/7切れあたり）		□181□	□1.14□	□19□	□22□	□0.25□

## 【 作り方 】

バターと砂糖を混ぜる

卵を加えて混ぜる

粉とアーモンドパウダーを合わせてふるいにかけ、混ぜる

マーマレードを加えて混ぜる

クッキングシートを敷いた焼き型に流しいれ全体に焼き色がつくまで焼く（焼き時間の目安：180℃で35～40分）

型から取り出してラップに巻いておく。



## 《ワンポイントアドバイス》

ラップに包んで生地を落ち着かせておきます。

「あじさいの会のレシピより20180830」

