

サラダ油を使ったパウンドケーキ

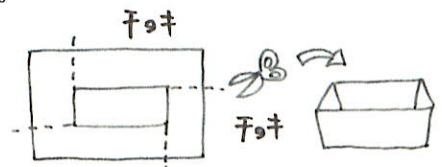
材料（1本分）

卵	2コ
砂糖	90g
サラダ油	70g
牛乳	30g
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1杯

※ 他にクッキングシート(35cm×25cmくらい)



- 薄力粉とベーキングパウダーは一緒に混ぜて、2～3回ふるう。
- パウンド型にクッキングシート（35cm×25cmくらい）を切って敷きつめる。（参考までに → ）



1. ボウルに卵と砂糖を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。モッタリするまでしっかり混ぜる。
2. サラダ油を2～3回に分けて入れて混ぜる。
3. 牛乳を入れて混ぜ、全体が均一になるようにする。
4. ガスオーブンを180℃で予熱をはじめる。
5. 薄力粉とベーキングパウダーを入れ、ゴムベラを使って底からすくい上げ、切るように混ぜる。混ぜ過ぎないように気を付けて！
6. 生地を型に流し込む。
7. 10cmくらいの高さから 5回くらい落として 空気を抜く。
8. オーブンを180℃になったら、いよいよ焼きはじめ。まずは20分焼いて、一度オーブンから出してケーキの長い方向、まんなか横一本に切れ目を入れる。
9. オーブンに戻し さらに15分～20分くらい焼く。
10. ケーキの中央に竹串（お箸）を刺して生地がついてなければ、完成～まだ生地がつくなら、もう少し焼いてみて～

