

お茶のパウンドケーキ



材料（1個分）

茶葉	… 15g
ケーキ用マーガリン （または無塩バター）	… 90g
砂糖	… 90g
卵	… 2個
ベーキングパウダー	… 小さじ1
小麦粉	… 100g
バニラエッセンス	… 少々
甘納豆	… 45g

作り方

- 1)茶葉をすり鉢で細かくする。ザルでふるい、茎などの粗い部分を除いておく。
- 2)常温に戻したケーキ用マーガリンを練り、砂糖を2~3回に分けて混ぜる。溶いた卵を入れてさらに混ぜる。
- 3)ベーキングパウダーと①の茶葉、小麦粉をザルでふるい、②に加えてさっくりと混ぜる。バニラエッセンスと甘納豆（半量）を加えて軽く混ぜ、型に流す。残りの甘納豆を上へのせ、軽く混ぜて表面を平らにならして、空気を抜く。
- 4)180度のオーブンで30~35分焼き、竹串を刺して中まで火が通ったらできあがり。粗熱が取れるまでラップで包んでおくとしっとりした生地に仕上がる。



茶葉で気軽に作れるよ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

