



メニュー

手動オープン

設定温度の目安
180℃

使用付属品
平皿



材料（幅約18×奥行8.5×高さ6cmのパウンドケーキ型 1個分）

| | |
|------------|------|
| バター（室温に戻す） | 100g |
| 砂糖 | 80g |
| バニラエッセンス | 少々 |
| 卵（溶きほぐす） | 2個 |
| レーズン | 60g |

| | |
|--------------|-----------|
| A 薄力粉 | 100g |
| ベーキングパウダー | 小さじ1弱（3g） |

対象機種：N100Tシリーズ

作り方

1. ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーで練り砂糖を2回に分けて加え、よく混ぜる。
2. 卵を少しずつ加えながら混ぜ、レーズンを加えてへらで混ぜ合わせる。**A**を合わせてふるい入れ、練らないようにして混ぜる。
3. **2**を型に入れ、型をかるく落として生地を詰め、表面をならし、中央をくぼませる。平皿の上にアルミホイルをしき、型を横向きにのせる。



手前側

4. 「メニュー」の「手動オープン」「180℃」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約40～45分焼く。