



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）

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。