



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. 卵を少しづつ加えながら混ぜ、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。波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

メニュー

使用付属品
波皿

手動オーブン

設定温度の目安
180°C

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）