



ジンジャーパウンドケーキ

デザート・スイーツ

材料

〈8.5cm×18.5cm×高さ6cm 1台分〉

・食塩不使用バター(室温)	100g	・グラニュー糖	90g
・卵(L)(室温)	2個	・牛乳(室温)	15ml
・わつなぎ 生姜	12g	・薄力粉	100g
・ベーキングパウダー	1.5g	・生姜ピール(生姜糖)	50g

作り方

- (1) ボウルに、室温にもどしてやわらかくなった食塩不使用バター、グラニュー糖を入れ、白っぽくもったりするまでよくすり混ぜる。
- (2) 溶いた卵を少しずつ(1)に加え混ぜていく。
(一気に入れてしまうと分離する。)
- (3) 室温にもどした牛乳、わつなぎ 生姜を入れ混ぜ、薄力粉、ベーキングパウダーを一気にふるい入れ、切るように混ぜる。
- (4) 完全に混ぜる前に、千切りにした生姜ピールを入れ、さっくりと混ぜる。
- (5) 敷紙を敷いたパウンドケーキ型に流し入れ(430g 位)160℃で40分位焼成する。



このレシピに使用した商品

シロップ



わつなぎ 生姜

搾りたての生姜のようなフレッシュな辛味と香りを再現しました。その独特の辛味を生かして、ドリンクはもちろんのこと、フードの力強いアクセントとしても手軽に利用できるシロップです。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

