

とれたて できたて あさくらの特産品料理コンテスト

料理名	パウンドケーキ
朝倉地域産の テーマ食材	ゆず、牛乳

〔材料表〕 1回に作る量。

材料名	分量	材料名	分量
小麦粉	100～120g	牛乳	大さじ1～2
ベーキングパウダー	小さじ1杯	ゆず	100g
バター	100g		
砂糖	100g		
卵	120g		

〔作り方〕

ボールに常温で柔らかくしたバター、砂糖を加え混ぜる
小麦粉、ベーキングパウダーをふるいあわせておく。

に卵、牛乳を加え混ぜ、 の粉を加えさっくり混ぜる。

にゆずを入れ、混ぜる。
型に を入れ、オーブンで焼く。

〔コメント〕 （出品者から寄せられたこの料理に関する思い出や思い入れ、どんな時に食べるかなど）

友達とお茶会。

出品者の
お名前

室井育子