

# くま園 粉茶のパウンドケーキ

【材料】18×8×6cmのパウンド型1台分

薄力粉 100g  
ベーキングパウダー 小さじ1  
アーモンドパウダー 20g  
バター（食塩不使用） 120g  
グラニュー糖（砂糖） 120g  
くま園の粉茶 大さじ3  
卵 2個

《下準備》

- ・卵、バターは常温に戻す。
- ・型にオープンシートを敷いておく。
- ・オーブンを160度に温めておく。

## 【作り方】

- 1.** 薄力粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。
- 2.** バターをボウルに入れ泡立て器で滑らかになるまで練ります。グラニュー糖を3回にわけて加え、白っぽくなるまですり混ぜ、アーモンドパウダー、粉茶を加えてしっかりと混ぜます。
- 3.** 卵を別のボウルに溶きほぐし、50～60度くらいの湯で、湯せんしながら白くもったりとするまで泡立てます。
- 4.** 2.、3. をゴムベラを使って3回に分けて加え、8割くらい混ざったら、1. を一気に加えて混ぜ、型に入れてオーブンで40分焼きます。竹串をさして何もついてこなければ出来上がり。型から外して冷ます。