

MANO WOMEN'S CLUB

FROM KITCHEN WITH LOVE

2024.11月は 林檎のパウンドケーキ

色も形も香りも味も、パーフェクトな林檎を沢山楽しみましょう!

ヘラー本で作るパウンドケーキは日持ちもするし(常温なら2日、冷蔵庫4日間)おやつやプレゼントにもぴったりですenjoy!



まのウィメンズクリニック ホスピタリティ マネージャー 眞野さつきが紹介します。私でも出来る。からだもおいしい簡単sweetsレシピ。
当院では、産後のDaily Special Sweetsとして、提供させて頂いております

enjoy!

RECIPE INGREDIENTS METHOD

林檎…1個(適量でok)
きび砂糖…30g

バター…100g
(常温ボマード状)
砂糖…80g
玉子…2個(といておく)
小麦粉…100g
B.P…4g
塩…1g
牛乳…20g

A

準備・型にクッキングシートを敷いておく・バターを常温に出しておく
・オープン160度予熱

- ①りんごをスライスする。耐熱容器に入れてラップをし600wで3分温める
 - ②型にきび糖と①を並べておく
 - ③ボールにバターと砂糖を入れ混ぜる
 - ④③に少しづつ溶き卵を入れ、その都度ヘラで左右にベタベタ左右に混ぜ乳化させていく
 - ⑤④へAを入れ混ぜ(練らない)牛乳も加え混ぜ、生地を作る
 - ⑥②の型に、⑤を入れ、160~170度、40分焼いたら出来上がり!
- ※今回オーガニックほうじ茶を混ぜてみました。紅茶でも美味しいです。オーガニックほうじ茶は、カフェインフリーの特別なものです。まのウィメンズクリニックでもおやつの時間にお出ししている品です。

レシピ提供 まのウィメンズクリニック manowomensclinic.com

☎0568-36-0303 春日井市松新町2-5

産科・婦人科



MANO WOMEN'S CLINIC



@LOVEBYSATSUKI